

La carte aux saveurs estivales...

Prémices d'un repas

| | |
|---|-------------|
| Lobe de foie gras de canard de « chez Castaing » Sud ouest <i>cuit façon terrine</i> | 36 € |
| Foie gras de canard servi en deux façons <i>terrine et escalope poêlée</i> | 38 € |
| Escalope de foie gras de canard <i>poêlée marmelade de pêches, basilic, poivre Timut,, rissole d'amandes et suc de cuisson</i> | 36 € |
| Brochet « travaillé » <i>légumes d'été crus et cuits, sur une émulsion livèche</i> | 33 € |
| Courgette violon en déclinaison <i>en caviar à l'ail, tagliatelle en salade aux noisettes torréfiées du Piémont, la fleur farcie au chèvre frais en beignet, sorbet tagette anisata</i> | 29 € |
| Queues de langoustines rôties, <i>jus de crustacé, salade haricots verts coriandre et roquette</i> | 38 € |

Poissons et crustacés

| | |
|--|-------------|
| Lavaret du lac poêlé pêché par Olivier Parpillon <i>sur une fondue d'herbes du jardin, sauce au savagnin</i> | 33 € |
| Suggestion de poisson <i>de mer de chez « Philippe Nadaud » selon son arrivage</i> | 36 € |
| Saint Pierre <i>de petit chalut rôti, quelques coquillages, sauce marinrière</i> | 44€ |
| Les filets de perches <i>poêlés sur cannellonis d'artichauts et fondue d'oseille</i> | 42€ |
| Homard Atlantique nord <i>rôti, sauce crustacé émulsionnée, poêlée de légumes de saison</i> | 55 € |

Viandes et abats

| | |
|--|-------------|
| Filet de bœuf saisi au sautoir <i>race « Simmental », sauce béarnaise ou au poivre ou à la mondeuse</i> | 44 € |
| Rognon de veau poêlé et brochette de ris de veau <i>lasagne de polenta aux blettes de la « coopérative du Tremblay », sauce aigre douce</i> | 34 € |
| Ris de veau doré au sautoir <i>Jus au Vermouth, rouleau de polenta aux légumes d'été à l'écume de pourpier</i> | 44 € |
| Pintade de la ferme « d'Alice » <i>(bleu, blanc, cœur)</i> <i>suprême roulé au citron et pourpier, rouleau d'aubergine façon moussaka</i> | 33 € |
| Carré d'agneau rôti à la sarriette, <i>samossa aux épices, haut de côtes confit, panaché de haricots secs en purée « Mathieu Point » de l'Isère , jus d'un navarin</i> | 40 € |

Fromages

| | |
|--|-------------|
| Sélection de fromages <i>frais et affinés de nos provinces</i> | 16 € |
| Fromage blanc <i>crème épaisse et coulis de fruits rouges</i> | 7 € |

Desserts

| | |
|--|-------------|
| Les desserts <i>vous seront proposés en fin de repas</i> | 17 € |
|--|-------------|

« Notre pain est pétri, façonné et cuit par nos soins »

Toutes taxes et service compris

Menu Enchanteur

60€

« Hors dimanche et jour férié »

Mise en appétit



Brochet « travaillé »

légumes d'été crus et cuits, sur une émulsion livèche

Ou

Courgette violon en déclinaison

*en caviar à l'ail, tagliatelle en salade aux noisettes torréfiées du Piémont,
la fleur farcie au chèvre frais en beignet, sorbet tagette anisata*



Lavaret du lac poêlé

pêché par Olivier Parpillon

sur une fondue d'herbes du jardin, sauce au savagnin

Ou

Suggestion de poisson de mer

de « Philippe Nadaud » selon son arrivage

Ou

Rognon

*lasagne de polenta aux blettes de la « coopérative du Tremblay »,
sauce aigre douce*

Ou

Pintade de la ferme « d'Alice »

*(bleu, blanc, cœur) suprême roulé au citron et pourpier,
rouleau d'aubergine façon moussaka*



Préparation de fromages frais à l'assiette



"Gourmandise d'un Moment"

Dessert au choix

Petits Fours et Friandises

Menu Gourmand

80 €

Mise en appétit



Escalope de foie gras de canard

*poêlée marmelade de pêches, basilic, poivre Timut,,
rissole d'amandes et suc de cuisson*

Ou

Queue de langoustine rôtie,

jus de crustacé, salade haricots verts coriandre et roquette



Saint Pierre rôti

quelques coquillages, sauce marinère

Ou

Les filets de perches

poêlés sur cannellonis d'artichauts et fondue d'oseille



Douceur d'un sorbet



Ris de veau doré au sautoir

Jus au Vermouth, rouleau de polenta aux légumes d'été à l'écume de pourpier

Ou

Carré d'agneau rôti à la sarriette

*samossa aux épices, haut de côtes confit,
panaché de haricots coco en purée « Mathieu Point » de l'Isère, jus d'un navarin*



Sélection de fromages frais et affinés de nos provinces



"Gourmandise d'un Moment"

Dessert au choix

Menu Dégustation

98€

*Menu élaboré uniquement avec des produits nobles
en fonction des arrivages du jour.*

Servi en 5 plats



suivi d'une sélection de fromages frais ou affinés



Pré dessert

et

Dessert au choix