

La carte aux saveurs hivernales...

Prémices d'un repas

Lobe de foie gras de canard <i>cuit façon terrine</i>	38 €
Foie gras de canard servi en deux façons <i>terrine et escalope poêlée</i>	42 €
Escalope de foie gras de canard <i>poêlée, duo de poires « Passe-crassane » aux épices, rouleau de carottes et panais</i>	38 €
Langoustines juste cuites <i>au thym citron, mangue gingembre, et poivre de Sichuan</i>	50 €
Tarte tatin d'endives aux agrumes et cochon <i>lard saisi, boudin pané, salade d'hiver, balsamique réduit</i>	34 €

Poissons et crustacés

Suggestion de poisson <i>de mer de chez « Philippe Nadaud » nous privilégions les petites pêches de saison et durables</i>	36 €
Noix de Saint Jacques <i>aux truffes tuber melanosporum et crémeux de pommes de terre</i>	55 €
Ombre chevalier « bien élevé » <i>au beurre de savagnin et œufs de brochet fumés, céleris raves</i>	44 €
Queues de langoustines <i>rôties, jus à l'Américaine et légumes d'hiver</i>	62 €

Viandes et abats

Filet de bœuf, race Montbéliard <i>légumes du moment, sauce béarnaise ou poivre blanc</i>	48 €
Rognons de veau <i>poêlés, sauce Vermouth de Chambéry, pommes pont neuf farcies aux légumes</i>	34 €
Ris de veau <i>doré au sautoir, racines de persil en différentes textures, pleurotes, jus lié au foie gras</i>	48 €
Canette de « Chez Mieral » <i>suprême caramélisé au miel et coriandre, la cuisse en cromesquis, purée de betteraves, jus aigre doux au pamplemousse</i>	40 €
Joue de veau <i>confite au thym et poivre timut, maki de choux vert au ris de veau, roulé de légumes racines, jus aux épices</i>	33 €

Fromages

Sélection de fromages <i>frais et affinés de nos provinces</i>	16 €
Fromage blanc <i>crème épaisse et coulis de fruits rouges</i>	8 €

Desserts

Les desserts <i>vous seront proposés en fin de repas</i>	20 €
--------------------------------------------------------------------	-------------

Menu Gourmand

83€

Mise en appétit



Langoustines juste cuites

Au thym citron, mangue gingembre, et poivre de Sichuan

Ou

Escalope de foie gras de canard

Poêlée, duo de poires « Passe-crassane » aux épices, rouleau de carottes et panais



Noix de Saint Jacques

Aux truffes tuber melanosporum et crémeux de pommes de terre

Ou

Ombre chevalier « bien élevé »

Au beurre de savagnin et œufs de brochet fumés, céleris raves



Douceur d'un sorbet



Ris de veau

*Doré au sautoir, racines de persil en différentes textures,
Pleurotes, jus lié au foie gras*

Ou

Canette de « Chez Mieral »

*Suprême caramélisé au miel et coriandre, la cuisse en cromesquis,
Pressé de betteraves, jus aigre doux au pamplemousse*



Sélection de fromages frais et affinés de nos provinces



"Gourmandise d'un Moment

Menu Enchanteur

63€

*« Hors dimanche et jour férié »
Elaboré selon arrivage*

Mise en appétit



*Tarte tatin d'endives aux agrumes et cochon
Lard saisi, boudin pané, salade d'hiver, balsamique réduit*

Ou

*Artichaut «Calico»
Cuit entier à l'estragon, duxelles de champignons de Paris au lard Colonata
salade de mâche*



*Suggestion de poisson
De mer de chez « Philippe Nadaud »
Nous privilégions les petites pêches de saison et durables*

Ou

*Joue de veau
Confite au thym et poivre Timut, maki de choux vert au ris de veau,
Roulé de légumes racines, jus aux épices*



*Préparation de fromages frais à l'assiette, fromage blanc
Ou le plateau de fromage avec un **supplément de 8€***



*"Gourmandise d'un Moment"
Dessert au choix à la carte
Petits Fours et Friandises*

Menu Dégustation

105 €

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

Servie en 5 plats

suivis d'une sélection de fromages frais ou affiné

Pré dessert

et

dessert au choix

Menu du marché

40 €

Menu élaboré selon les arrivages du jour

Une entrée



Un plat



*"Gourmandise d'un Moment"
Petits fours et friandises*

***Menu proposé uniquement au déjeuner du
mercredi, jeudi et vendredi***

Hors jours fériés