

La carte

aux essences printanières...

Prémices d'un repas

Lobe de foie gras de canard <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, asperges saisies à cru, confit au gingembre et citron, émulsion maltaise</i>	36 €
Filets de perches poêlés <i>à l'ail des ours et citron, jeunes pousses de salade</i>	38 €
Sot l'y laisse saisi au miel et gingembre, <i>l'œuf à basse température sur une fondue de cébettes et radis roses, écume d'herbes fraîche</i>	29 €
Ravioles de roquettes et artichauts <i>brousse de brebis et râpé de parmesan, chips d'artichauts</i>	27 €

Poissons et crustacés

Lavaret du lac poêlé <i>condiment de câpres, citron, amandes, persil et purée de pomme de terre ratte</i>	33 €
Suggestion de poisson <i>de mer de chez « Philippe Nadaud » selon son arrivage</i>	36 €
Bar juste cuit, <i>fondue d'oseilles, petits pois et oignons nouveaux, jus mousseux aux petits pois</i>	44 €
Queues de langoustines <i>à la plancha, morilles et asperges sauce au Savagnin</i>	42 €
Homard Atlantique nord <i>rôti, sauce crustacé émulsionnée, poêlée de légumes de saison</i>	55 €

Tous nos poissons sont sauvages

Viandes et abats

Filet de bœuf saisi au sautoir <i>race « Simmental », sauce béarnaise ou au poivre ou à la mondeuse</i>	44 €
Rognon poêlé, <i>gnocchi de petits pois à la menthe, laitue farcie aux abats, sauce au vermouth</i>	30 €
Ris de veau doré au sautoir <i>artichaut poivrade à la diable, raviole et chips sauce au porto liée au foie gras</i>	40 €
L'épaule d'agneau <i>confite et caramélisée au miel et épices, croustillante, polenta au pesto et à la sarriette, légumes de printemps au jus</i>	34 €
Poularde de la ferme « d'Alice » <i>Le suprême roulé au citron et coriandre, la cuisse en tourte, symphonie de légumes du moment</i>	36 €
Carré d'agneau rôti aux romarin <i>tourte de blettes aux épices, jus d'un navarin</i>	40 €

Fromages

Sélection de fromages <i>frais et affinés de nos provinces</i>	14 €
Fromage blanc <i>crème épaisse et coulis de fruits rouges</i>	7 €

Desserts

Les desserts <i>vous seront proposés en fin de repas</i>	16 €
--	-------------

*« Notre pain est pétri, façonné et cuit par nos soins »
Toutes taxes et service compris*

Menu Enchanteur

« Hors dimanche et jour férié »

58€

Mise en appétit



Sot l'y laisse saisi au miel et gingembre,
*l'œuf à basse température sur une fondue de cébettes et radis roses,
écume d'herbes fraîche*

Ou

Ravioles de roquettes et artichauts
brousse de brebis et râpé de parmesan, chips d'artichauts



Lavaret du lac poêlé
condiment de câpres, citron, amandes, persil et purée de pomme de terre ratte

Ou

Suggestion de poisson de mer
de « Philippe Nadaud » selon son arrivage

Ou

Rognon
*gnocchi de petits pois à la menthe, laitue farcie aux abats,
sauce au vermouth*

Ou

L'épaule d'agneau
*confite et caramélisée au miel et épices, croustillante,
polenta au pesto et à la sarriette, légumes de printemps au jus*



Préparation de fromages frais à l'assiette



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

Menu Gourmand

78 €

Mise en appétit



Escalope de foie gras de canard

*poêlée, asperges saisies à cru, confit au gingembre et citron,
émulsion maltaise*

Ou

Filets de perches poêlés

à l'ail des ours et citron, jeunes pousses de salade



Bar juste cuit

fondue d'oseilles, petits pois et oignons nouveaux, jus mousseux aux petits pois

Ou

Queues de langoustines

à la plancha, morilles et asperges sauce au Savagnin



Douceur d'un sorbet



Ris de veau doré au sautoir

artichaut poivrade à la diable, raviole et chips sauce au porto liée au foie gras

Ou

Carré d'agneau rôti aux romarin

tourte de blettes aux épices, jus d'un navarin



Sélection de fromages frais et affinés de nos provinces



"Gourmandise d'un Moment"

Dessert au choix

Petits Fours et Friandises

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