Menu Authentique

Salade gourmande aux pépites de foie gras de canard chaud en terrine,

magret fumé au bois de hêtre

Ou

Terrine de saumon mi-cuit en gelée aux légumes confits,

vinaigrette de crustacé émulsionnée, pousse de salade

Ou

Raviole de fromage frais et pomme de terre au jambon Pata Négra,

velouté de potiron au goût fumé servi chaud

Rôti de veau cuit lentement, tartare de topinambour et citron confit,

jus de viande réduit

Ou

Harmonie de poissons vapeur, sauce à l'américaine émulsionnée

parfumée à la fève de tonka, méli-mélo de légumes, rouille

Ou

Roulade de mignon de porc aux olives noires, wok de légumes de saison,

jus court aux aromates

Ou

Noisette de lieu jaune lardée, caviar de courgettes au piment d'Espelette,

jus de viande au soja

les fromages **ou** *le choix des desserts* * 33,00 €

les fromages **et** *le choix des desserts* * 37,00 €

*** Le dessert est à choisir en début de repas**

Menu Saveur

Foie gras de canard maison mi cuit en terrine,
toasts briochés, chutney de coings

Ou

Escargots de Bourgogne en feuilleté, fricassée de champignons des sous bois
à la crème d'ail persillée

Ou

Carpaccio de lieu jaune et tomate confite, pousse de salade
sorbet maison au yaourt acidulée

Gigotin de bar au basilic rôti, mini-ratatouille à la tomate,
sauce crémeuse safranée

Ou

Pièce de rumsteck de bœuf charolais poêlé nature ou à l'échalote,
assortiment de légumes de saison et gratin dauphinois

Ou

Quenelle de langoustine et sa queue poêlée, gnocchis de patate douce,
trompette de la mort
dans son émulsion de tête

Ou

Suprême de pigeon rôti rosé et sa cuisse braisée, champignons du moment,
mousseline de betterave rouge et son jus réduit

les fromages **ou** *le choix des desserts* * 42,00 €

les fromages **et** *le choix des desserts* * 46,00 €

*** Le dessert est à choisir en début de repas**

Menu Plaisir

(servi les soirs, week-ends et jours fériés)

Amuse bouche

Une entrée

Un poisson

« Pause fraîcheur »

Une viande

Un fromage faisselle ou un plateau de fromages affinés

Un dessert (à choisir au début du repas)

Nous vous laissons la possibilité d'élaborer votre

propre menu avec les plats de la carte

53,00 € // 3 plats (portions adaptées)

Les Desserts :

- Traditionnel pain perdu, soupe de mangue parfumée à la vanille et son sorbet maison
- Carpaccio d'ananas à la menthe fraîche et son financier aux amandes, sorbet maison à
- Pavé au chocolat noir sur son biscuit praliné croustillant, crème anglaise
- Vacherin minute sur son tartare d'ananas et mangues, parfumé au citron vert, sauce caramel et fruit de la passion, glace mangue-vanille , chantilly
- Café gourmand (3 mignardises surprises) (1,5 € **supplément au menu**)