

Menu Entrée, Plat, Fromage **ou** Dessert 47 €

Menu Entrée, Plat, Fromage **et** Dessert 52 €

Entrées

Bœuf Charolais : Charlotte de Rond de gîte fumé par nos soins,
Chou vert en chiffonnade et confit d'oignons aux graines de moutarde 16 €

Foie Gras de Canard : Escalope poêlée, Tuile au lait poivré,
Courge Butternut caramélisée, velouté de Châtaignes grillées 20 €

Saumon d'Ecosse : "Rouleau" de Saumon poché et fumé,
Gribiche de lentilles du Puy, vinaigrette aux noix et jambon de pays 17 €

Crabe : Opéra de Chair de Crabe, Pain Norvégien aux graines de
Courge, Quinoa et fenouil confit, Coulis d'orange au piment d'Espelette 20 €

Haddock : Fines darnes sur des sablés aux olives et fondue de
Poireau, pointes de chicorée, Ricotta relevée à la moutarde 19 €

Plats

Cabillaud : Pavé rôti, Galettes de pommes de terre et
Andouille à la Ficelle, carotte fondante, Miroir de Merlot au thym 18 €

Turbot : Filet rôti en crumble d'olives noires et amandes,
Poireau et panais caramélisés, émulsion de lard au lait citronné 24 €

Crevette Sauvage : Queues rôties en Grenobloise de Coco,
Pommes de terre safranées, Fenouil et Saucisson du Marin 24 €

Canard Gavé : Aiguillette de Magret rôti et Foie Gras poêlé,
Superposition de légumes d'automne, jus au poivre « Timut » 23 €

Pintade : Suprême contisé aux noisettes torréfiées, Risotto au
Parmesan Reggiano et courge caramélisée, jus d'olives acidulé 17 €

Filet de Bœuf Charolais : Tournedos poêlé aux Morilles,
La Pomme de terre dans tous ses états ... ! 24 €

Fromages

<i>Assiette de Fromages de Bourgogne</i>	7 €
<i>Fromage blanc servi avec sa crème</i>	5 €
<i>Tendre Chèvre frais, betterave, pistou et roquette</i>	6 €
<i>Carpaccio de Beaufort, Pomme et bouquet de mâche</i>	7 €

Desserts

Afin de mieux vous satisfaire,
Nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas

Banane : « *Banana Split* » revisité !!
Panna Cota vanille, Bananes caramélisées et glace Chocolat noir 7 €

Pomme : *La Noix et l'orange tombent dans les Pommes ...* 9 €

Chocolat noir « Tanzanie » : *Biscuit chaud coulant, Pulpe de Poire, Sorbet maison Limoncello et pistils de safran* 9 €

Praliné : *Parfait glacé au praliné, Joconde au cacao, Pruneau d'Agen poché au thé Bergamote, coulis de pamplemousse* 7 €

Pour accompagner votre dessert, n'hésitez pas à nous demander
Notre sélection de vins doux ou liquoreux

Tous les mets peuvent être pris à la carte

Menu Enfant jusqu'à 12 ans 15 €

Notre pain, glaces et sorbets sont réalisés par nos soins

Notre viande bovine est d'origine française

Menu

Entrée, Plat, Fromage **ou** Dessert 33 €

Entrée, Plat, Fromage **et** Dessert 38 €

Une patience

Bœuf Charolais : Charlotte de Rond de gîte fumé par nos soins,
Chou vert en chiffonnade et confit d'oignons aux graines de moutarde
Ou

Saumon d'Ecosse : " Rouleau " de Saumon poché et fumé,
Gribiche de lentilles du Puy, vinaigrette aux noix et jambon de pays

Cabillaud : Pavé rôti, Galettes de pommes de terre et
Andouille à la Ficelle, carotte fondante, Miroir de Merlot au thym
Ou

Pintade : Suprême contisé aux noisettes torréfiées, Risotto au
Parmesan Reggiano et courge caramélisée, jus d'olives acidulé

Assiette de Fromages de Bourgogne

Ou

Fromage blanc servi avec sa crème

Ou

Tendre Chèvre frais, betterave, pistou et roquette

Ou

Carpaccio de Beaufort, Pomme et bouquet de mâche

Praliné : Parfait glacé au praliné, Joconde au cacao,
Pruneau d'Agen poché au thé Bergamote, coulis de pamplemousse
Ou

Banane : « Banana Split » revisité !!
Panna Cota vanille, Bananes caramélisées et glace Chocolat noir

Mignardises

La Truffe Noire

Tubermelanosporum

*Queues de Crevettes Sauvages poêlées,
Courge Butternut confite et lamelles de Truffes,
Velouté de châtaignes grillées
45 €*

*Filet de Turbot rôti en crumble d'olives noires et amandes,
Poireau et panais caramélisés aux Truffes,
Beurre léger au citron
52 €*

*Tournedos de Bœuf Charolais « Rossini »,
Purée de pommes de terre écrasée aux Truffes,
Sauce Périgueux
55 €*

*L'Omelette aux Truffes accompagnée de
Roquette à l'huile de noix
40 €*

*Aiguillette de Magret rôti et Foie Gras poêlé,
Superposition de légumes de saison aux Truffes
55 €*

Menu Découverte ...

Une patience

Crabe : Opéra de Chair de Crabe, Pain Norvégien aux graines de courge,
Quinoa et fenouil confit Coulis d'orange au piment d'Espelette

Ou

Bœuf Charolais : Charlotte de Rond de gîte fumé par nos soins,
Chou vert en chiffonnade et confit d'oignons aux graines de moutarde

Crevette Sauvage : Queues rôties en Grenobloise de Coco,
Pommes de terre safranées, Fenouil et Saucisson du Marin

Ou

Turbot : Filet rôti en crumble d'olives noires et amandes,
Poireau et panais caramélisés, émulsion de lard au lait citronné

Canard Gavé : Aiguillette de Magret rôti et Foie Gras poêlé,
Superposition de légumes d'automne, jus au poivre « Timut »

Ou

Pintade : Suprême contisé aux noisettes torréfiées,
Risotto au Parmesan Reggiano et courge caramélisée, jus aux Morilles

Assiette de Fromages de Bourgogne

Ou

Fromage blanc servi avec sa crème

Ou

Tendre Chèvre frais, betterave, pistou et roquette

Ou

Carpaccio de Beaufort, Pomme et bouquet de mâche

Dégustation de nos desserts ...

Mignardises

62 €