Menu Authentique

Salade gourmande aux pépites de foie gras de canard chaud en terrine,
magret fumé au bois de hêtre

Ou

Mille-feuille de chèvre frais et saumon fumé, pointe de crème acidulée,
pousses de salade amères

Ou

Carpaccio de langoustine, gelée de Granny Smith acidulée,
sorbet avocat

Roulade de truite cuite basse température, écume de noix
et mousseline de topinambour

Ou

Râble de lapin rôti, farci aux pruneaux, sauce aux aromates
et salsifis braisés

Ou

Harmonie de poissons vapeur, sauce à l'américaine émulsionnée
parfumée à la fève de tonka, méli-mélo de légumes, rouille

Ou

Noix de joue de porc confite
parfumée à la citronnelle, méli-mélo de légumes de saison

-----

les fromages ou le choix des desserts * 33,50 €

les fromages et le choix des desserts * 37,50 €

Menu Saveur

Terrine de foie gras de canard mi-cuit de la maison Rougié,
chutney de poires, toasts briochés maison

Ou

Raviole ouverte de langoustines et girolles au goût fumé
dans son bouillon mousseux

Ou

Croustillant de pied de porc pané au foie gras et champignons,
quelques feuilles de mesclun, jus de viande tranché, servi chaud

-----

Pavé de cabillaud demi-sel rôti, embeurré de choux à la coriandre
dans son bouillon au citron et gingembre

Ou

Pièce de rumsteck de bœuf charolais poêlé nature ou sauce au poivre,
assortiment de légumes de saison et gratin dauphinois

Ou

Croustillant de lotte et chorizo en médaillon, tombée d'épinards frais
et jus émulsionné

Ou

Fricassée de ris de veau poêlé sur son lit d' épinards frais,
carottes fanes et sa sauce foie gras

-----

les fromages ou le choix des desserts * 43,00 €

les fromages et le choix des desserts * 47,00 €

Les Desserts :

- Déclinaison autour de la poire ; poire fourrée pochée au vin rouge, en tartare confit à la vanille et en sorbet

- Fondant au chocolat noir, cœur coulant à la framboise, tuile au cacao et son sorbet vanille

- Mille-feuille de pommes caramélisées et sa compotée parfumée à la cannelle, mousse mascarpone et son sorbet Granny Smith

- Pavé au chocolat au lait et fruit de la passion sur son biscuit praliné, caramel passion

- Café gourmand (3 mignardises surprises) *(1,5 € supplément au menu)*