

La Carte d'automne ...

Foie frais de Canard Robert Duperrier
rôti | jeunes navets | bigarade
36 €

Noix de coquilles Saint Jacques
justes saisies | grenobloises
38 €

Coquillages & caviar
cuits | crus | granité iodé
39 €

Collection de bleda-raba Philippe Auda
colonatta / gingembre / noisette
34 €

Bar sauvage
topinambours | noix | caviar
55 €

Merlu de ligne
salsifis | girolles | jus de rôti
45 €

Veau Français
panais | coques | salicornes
46 €

Chevreuril de chasse
courges | chartreuse | timut
49 €

Palombe
cuisinée en cocotte / cèpes & oignons doux / jus composé
48 €

Griottes
Soufflé / crème glacée pistache
18 €

Poires à maturité
jeux de textures / safran
16€

Chocolat & café pure origine
feuille à feuille ganache fève de tonka / granité
18 €

Sphère choco-or
opalys / crumble / framboises
18 €

Fromages fermiers affinés
20 €

Dégustation ...

Noix de coquilles Saint Jacques

-

Foie frais de canard Robert Dupérier

-

Merlu de ligne

-

Veau français

-

Poires à maturité

-

Chocolat & café pure origine

Entrée | Poisson | Viande | Dessert 75 €
L'ensemble du Menu 95 €

Accord mets et vins 4 Actes 38 €
Accord mets et vins 6 Actes 48 €

Signatures ...

Collection de bleda-raba Philippe Auda

-

Coquillages & caviar

-

Bar sauvage

-

Chevreuril de chasse

-

Soufflé

-

Sphère choco-or

Entrée | Poisson | Viande | Dessert 98 €
L'ensemble du Menu 130 €

Accord mets et vins en 4 actes 45 €
Accord mets et vins en 6 actes 65 €

Retour du Marché du mois de Décembre

Céphalopodes
beaux légumes & consommé d'un pot au feu

-

Lapin Français
gibelotte / garniture d'hiver cuisinée

Ou

Truite sauvage
cuisson douce / racines / hollandaise

-

L'idée d'une forêt noire ...

2 verres de vin (12 cl) - ½ eau * hors chateldon –
café

48€

Ce menu est servi au déjeuner du Mardi au Vendredi

sauf jours fériés

Tout changement sera facturé à la carte

PRIX NETS

Les Menus de Fêtes

Dîner du Dimanche 24 décembre
Déjeuner du Lundi 25 décembre

Les Produits De Fêtes ...

Coquillages & caviar
granité iodé | choux fleur

-

Foie frais de canard Robert Duperrier
rôti | jeunes navets | bigarade

-

Bar de ligne
topinambours | noix

-

Poularde Pierre Duplantier
farcié | rôtie

-

Bûche de Noël ...

98 €

Menu Jour de l'An 2018
Lundi 01 Janvier 2018



Foie frais de canard Robert Dupérrier
carpaccio | miel-vinaigre-genièvre

-

Noix de coquilles Saint Jacques
rôties | truffes noires

-

Homard bleu
étuvé | estragon

-

Caneton Pierre Duplantier
bigarade | jeunes navets | choux rouge

-

Chocolat grand cru
pour commencer l'année ...

98 €

Grand Menu Dégustation Du Réveillon De La Saint Sylvestre
Dîner Du Dimanche 31 Décembre 2017

Caviar Kristal | pomme de terre fumée

Belle Huître Daniel Sorlut | estragon

Foie frais de canard Robert Dupérrier /Truffes Noire

Grosse langoustines Bretonne | pomelos

Noix de coquille saint jacques | genièvre

Bar de ligne | topinambour

Chevreuril de chasse | courge

Chocolat grand cru | café

Poire mûre | safran

Agrumes | savarin

163 €

PRIX NETS

HORS BOISSONS