

Menu Gourmet

Dégustation apéritive

Saint-Jacques roties, fraîcheur de pomme Granny-céleri-rave,
sorbet wasabi, gel de ponzu

Oeuf de ferme, boeuf Holstein,
émulsion de champignons des bois et croutons à l'huile d'olive

Filet de dague, déclinaison de betteraves, mousseline de panais,
crumble d'amandes fumées, jus corsé à la mignonnette de poivre

L'assortiment de fromages en supplément
et son verre de vin

Mousseux au whisky, granité café,
pop-corn et glace pralinée

Le Menu : 50 €
(Servi par table entière)
La sélection de vins : 28 €

14€
5€

Menu Lunch

Le midi, tous les jours sauf le dimanche
Entrée, Plat
(Servi par table entière)

Aucun changement possible

Le Menu : 28 €
(servi par table entière)
La sélection de vins : 20 €

Merci de préciser lors de votre réservation si vous avez des allergies ou intolérances à certains produits.
Nous pouvons également composer des plats végétariens pour ceux qui le souhaitent

Entrées

- Croquette aux crevettes, gel bisqué, tartare de tomates et persil frit
- Saint-Jacques roties, fraîcheur de pomme Granny-céleri-rave, sorbet wasabi, gel de ponzu
- Oeuf de ferme, boeuf Holstein, émulsion de champignons des bois et croutons à l'huile d'olive
- Foie gras d'oie confit, salade de chiconette, croquant de lard fermier, mayonnaise fumée

Plats

- Filet de boeuf Simmenthal, frites au couteau, mesclun, béarnaise maison
- Filet de daguet, déclinaison de betteraves, mousseline de panais, crumble d'amandes fumées, jus corsé à la mignonnette de poivre (supp. 5€)
- Porc ibérique basse température, potimarron, choux de Bruxelles, pomme Amandine, jus aux épices
- Barbue rotie, freekeh façon paëlla, jus de homard à la badiane

Desserts et fromages

- Crème brûlée à la vanille de Bourbon 9 €
- Biscuit mi-cuit au chocolat, glace à la pistache 9 €
- Mousseux au whisky, granité café, pop-corn et glace pralinée 9 €
- Financier aux amandes, espuma caramel et pommes caramélisées 9 €
- L'assortiment de fromages affinés 14 €

M
E
N
U

E
N
T
R
É
E

P
L
A
T

37€

S
É
L
E
C
T
I
O
N

D
E

V
I
N
S

22€