



Le « **MENU DECOUVERTE** » en **5 TEMPS** 79 €
Accord mets/vins 45 €

Le « **MENU SIGNATURE** » en **9 TEMPS** 118 €
Accord mets/vins 70 €

ENTREES

Velouté de potimarron _____ 23 €
Royale de châtaigne, huile de livèche

Poireaux brulés et confits _____ 24 €
duo de maquereau et haddock, sauce gribiche

Carpaccio de saint-jacques _____ 25 €
beurre de noisette et ponzu endives croquantes

Foie gras mi-cuit _____ 27 €
chutney d'oignons rouges, gelée de sangria, pain d'épices

POISSONS

Duo de lieu jaune _____ 42 €
butternut, tétragone, condiments câpre et citron confit

Saint-jacques rôties _____ 45 €
risotto de frégoia au Taleggio, émulsion homardine, gingembre, ciboulette

Turbo juste cuit _____ 47 €
pommes mitraille, beurre blanc aux algues et salicorne

VIANDES

Perdreau gris rôti _____ **42 €**
sur coffre et cuisses confites, céleri rave et baie de Genièvre

Chuck flap Black Angus (250g) _____ **45 €**
déclinaison de légumes d'Automne

Ris de veau _____ **48 €**
en pomme ou fricassé, ravioles d'oignons blancs des Cévennes au lard fumé

Côte de boeuf pour 2 (1 kg) _____ **97 €**
purée

Côte de boeuf Noire de baltique (1 kg) _____ **130 €**
purée

Fromages de chez « Les Frangins » _____ **18 €**

DESSERTS

Fleurs croustillantes _____ **15 €**
crème de citron et sorbet basilic

Cheesecake vanille _____ **17 €**
poire Williams, gelée de cidre

Mille feuille vanille _____ **17 €**
mangue-passion

Eclat au chocolat _____ **18 €**
sorbet aux agrumes et caramel beurre salé

Café gourmand _____ **15 €**

Thé gourmand _____ **17 €**

Tous nos plats sont « fait maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE COMPRIS