



MENU HERITAGE

Mise en bouche pour l'éveil des papilles
Champagne Delamotte brut
Verre 14€ Blle 85€

ENTRÉES

Le chou farci

*caille et foie gras, mousseline de céleri au beurre noisette et émulsion de persil
L'Esprit de chevalier Pessac Léognan 2021 verre 14 € blle 68 €*

OU

L'œuf parfait

*crème de petits paris et champignons rôtis,
échalotes et persil, sauce verte relevée à l'ail doux
Ladoix blanc domaine Chevalier 2022 verre 15 € blle 75 €*

PLATS

Le dos de Skrei

*planché à l'huile, crème de panais rôti,
achard croquant au curcuma, sauce vierge
Mâcon Pierreclos Le Clos des Charmes Forest 2020 verre 15 € blle 75 €*

OU

Le magret de canard

*cuit basse température puis rôti, betteraves fumées au hêtre,
croustillant de pomme de terre et sauce foie gras
Marsannay Les longeroies Montagne 2022 Charlopin Tissier verre 15€ blle 80 €*

Des mots tout en douceur

(A choisir lors de votre commande)

*Ce menu vous sera servi au prix de 48€.
Vous pourrez profiter de notre chariot de fromages affinés au prix de 10€.*



MENU TRADITION

Mise en bouche pour l'éveil des papilles
Champagne Delamotte brut
Verre 14€ Blle 85€

ENTRÉES

Le foie gras
pressé et mariné au rhum vieux,
crumble croustillant aux écorces d'agrumes, brioche au beurre toastée
Coteaux du layon Atomes Crochus 2022 verre 13€ blle 65€
Chablis 1er cru Fourchaume Vrignaud 2022 verre 15 € blle 70 €

OU

La Saint Jacques
snackée puis flambée, crème de panais rôti, truffe noire du Périgord,
huile végétal et crumble au thym
Pouilly-fuissé AME Forest 2022 verre 15€ blle 75 €

PLATS

Le duo de veau de lait
Le quasi cuit basse température puis snacké, le ris en cromesquis, oignon
caramélisé au thym, réduction d'un jus de cuisson aux épices Vadouvan
Côtes de Nuits 2019 Magnien verre 15 € blle 75 €
St Véran la Renommée Forest 2022 verre 15€ blle 75€

OU

Le turbot
poché à l'ail, écume de lait, raviole d'épinard et fromage frais,
hollandaise citronnée au siphon
St Aubin 1er cru Remilly Bachelet 2022 verre 15 € blle 75 €

Des mots tout en douceur

(A choisir lors de votre commande)

Ce menu vous sera servi au prix de 72€.
Vous pourrez profiter de notre chariot de fromages affinés au prix de 10€.



MENU PRESTIGE

Mise en bouche pour l'éveil des papilles
Champagne Delamotte brut
Verre 14€ Blle 85€

ENTRÉE

Duo de homard et langoustine

à la plancha, effiloché de pinces à la citronnelle, bisque relevée au piment d'Espelette et salsifis rôtis au beurre

Puligny Montrachet blc les Nosroyes 2020 Fery
verre 26 € bllle 144 €

PLAT

La tourte de pigeon

feuilletage croustillant, foie gras planché et choux braisé, crème de panais et copeaux de truffe noire

Morey St Denis Très Girard 2020 Magnien
verre 26 € bllle 144 €

GHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

DES MOTS TOUT EN DOUGEUR

(A choisir lors de votre commande)



Ce menu vous sera servi au prix de 112€.

Vous pourrez profiter de notre chariot de fromages affinés au prix de 10€.



MENU UNIVERS DU CHEF

Menu gastronomique en 5 services

*Plus qu'un repas, c'est une symphonie qui se joue pour la table
entière, dont chaque mets suit sa propre partition.
Le principe, faire confiance au chef.*

*Dégustez ces mets délicats mis en valeur par des vins de qualités au
tarif de 30€ par personne pour 3 vins au verre (7 cl) ou de 50 € par
personne pour 5 vins au verre (7 cl).*

*Ce menu vous sera servi au prix de 95€.
Vous pourrez profiter de notre Chariot de fromages affinés au prix de
10€*

*Veillez nous prévenir d'éventuelles allergies ou autres contraintes
alimentaires lors de la prise de cette commande.*

Balade gourmande

Entrée + Plat OU Plat + Dessert à 28€

Entrée + Plat + Dessert à 35€

*Entrée : Terrine pressée de chevreuil des Ardennes, pommes
caramélisées et gel de calvados*

*Plat : Fricassée de joue de lotte, échalotte et citron, lingots à la crème
de la Harnoterie*

Dessert : Des mots tout en douceur

ou

Chariot de fromages affinés

*Menu déjeuner servi uniquement le midi, hors week-ends et jours
fériés*

LA CARTE

LE MERLU	23€
<i>galantine de merlu de ligne, crème de roucou et piment doux, sauce perlée au caviar de truite</i>	
L'OEUF PARFAIT	22€
<i>émulsion de petits paris et champignons rôtis, échalotes et persil, sauce verte relevée à l'ail doux</i>	
LA SAINT JACQUES FRANÇAISE	36€
<i>flambée et snackée, crème de panais rôti, truffe noire du Périgord et huile végétale, crumble au thym</i>	
LE FOIE GRAS	38€
<i>pressé et mariné au rhum vieux, écume à l'orange, crumble croustillant aux écorces d'agrumes, brioche au beurre toastée</i>	
DUO DE HOMARD ET LANGOUSTINE	55€
<i>à la plancha, effiloché de pinces à la citronnelle, bisque relevée au piment d'Espelette et salsifis rôtis au beurre</i>	
LE DOS DE SKREI	33€
<i>planché à l'huile, crème de panais rôtis, achard croquant au curcuma, sauce vierge</i>	
LE MAGRET DE GANARD	38€
<i>cuit basse température puis rôti, betteraves fumées au hêtre, croustillant de pomme de terre et sauce foie gras</i>	
LE DUO DE VEAU DE LAIT	43€
<i>Le quasi cuit basse température puis snacké, le ris de veau en cromesquis, oignon caramélisé au thym, réduction d'un jus de cuisson aux épices Vadouvan</i>	
LE TURBOT	36€
<i>poché à l'ail, écume de lait, raviole d'épinard et fromage frais, hollandaise citronnée au siphon</i>	
LA TOURTE DE PIGEON	48€
<i>feuilletage croustillant, foie gras planché et choux braisé, crème de panais et copeaux de truffe noire</i>	
<i>Chariot de fromages affinés par Philippe Olivier</i>	18€
<i>Des mots tout en douceur</i>	16€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des aliments intolérants, pour un bon service, veuillez nous les signaler.

*Viande française



DES MOTS TOUT EN DOUCEUR

GARPAGGIO D'ANANAS

Ananas marinés, pâte de citron, gel au gingembre, crémeux citron, meringue et sorbet ananas

AIL NOIR ET CARAMEL

Ganache et tuiles caramel, crumble noisette, écume d'ail noir, et glace caramel beurre salé

BANANE ET CHOCOLAT

Parfait glacé banane et chocolat noir, sponge cake cacao, financier à la noisette torréfiée et ganache légère

L'ORANGETTE DE LA GOURMANDIÈRE

Confit d'orange aux épices, ganache montée au chocolat, coulis d'agrumes, praliné croustillant et tuiles de cacao

VINS FRUITÉS

Banyuls blanc, verre 13€

Banyuls rouge Rimage, verre 13€

Banyuls grand cru 2012, verre 15€

Coteaux du Layon, verre 14€

Maury grenat 2022, verre 15€

