

# LA CARTE

---

**JOUE DE PORC** 23€  
en cromesquis croustillant, sauce gribiche, gel citronné, condiment tomates betteraves

**LA TRILOGIE DE TOMATE** 22€  
La tartelette, crème fumée et sorbet aux tomates anciennes, focaccia toastée et clarification de tomates

**LES LANGOUSTINES** 40€  
marinées à l'huile de sésame, confit de pousses de poireau et fenouil, écume de poivre Sichuan et crème de patate douce

**LE FOIE GRAS** 38€  
pressé au rhum vieux, échalotes confites et tartare de pommes fraîches, condiment vanille et brioche au rhum

**LE FILET D'ESPADON** 35€  
croustillant à l'algue Nori, polenta poêlée, crème de céleri et sauce verjus au persil.

**LE FILET DE VOLAILLE** 34€  
de la maison Rifflard, crème de carottes fumées, toastés d'aubergine et jus réduit au cognac

**LE RIS DE VEAU OU LE FILET DE BOEUF ROSINI** 43€  
au thym, carottes nouvelles glacées, mille feuille de pomme de terre, oignon frit et sauce au foie gras

**LE TURBOT** 42€  
filet rôti croustillant, feuilleté de crustacé, risotto crémeux de fregola, salade de jeunes pousses et réduction de vin blanc au safran

*Chariot de fromages affinés par Philippe Olivier* 18€

*Des mots tout en douceur* 16€

---

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

\*Viande française



# MENU HERITAGE

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

## ENTRÉES

### *Les joues de porc*

*en cromesquis croustillant, sauce gribiche,  
gel citronné et condiment tomates betteraves  
Chinon blanc, domaine Baudry 2022 verre 14 € blle 68 €*

OU

### *Trilogie de tomate*

*La tartelette, crème fumée et sorbet aux tomates anciennes,  
focaccia toastée et clarification de tomates  
Ladoix blanc domaine Chevalier 2022 verre 15 € blle 75 €*

## PLATS

### *Le filet d'espadon*

*croustillant à l'algue Nori, polenta poêlée,  
crème de céleri et sauce verjus au persil.  
Pouilly fumé la Moynerie M. REDDE et fils 2023 verre 13€ blle 55€*

OU

### *Le filet de volaille*

*de la maison Rifflard, crème de carottes fumées,  
toastés d'aubergine et jus réduit au cognac  
Mercurey vieilles vignes Theulot Juillot 2021 verre 15€ blle 72 €*

## *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 au rhum vieux, échalotes confites et tartare de pommes fraîches,  
condiment vanille et brioche au rhum

*Coteaux du layon verre 13€ blle 65€*

*Chablis 1er cru Fourchaume Vrignaud 2022 verre 15 € blle 70 €*

OU

### *Les langoustines*

marinées à l'huile de sésame, confit de pousses de poireau et fenouil,  
écume de poivre Sichuan et crème de patate douce

*Pouilly fuissé l'AME FOREST 15€ verre blle 75€*

## PLATS

### *Le ris de veau ou le filet de boeuf rosini*

au thym, carottes nouvelles glacées, mille feuille de pomme de terre,  
oignon frit et sauce au foie gras

*La voute gasparets cuvée Romain Paul 2017 verre 15 € blle 75 €*

OU

### *Le turbot*

filet rôti croustillant, feuilleté de crustacé, risotto crémeux de fregola,  
salade de jeunes pousses et réduction de vin blanc au safran

*Givry 1er cru Joblot "en veau" 2023 verre 17 € blle 98 €*

### *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€.



## DES MOTS TOUT EN DOUGEUR

---

### LA VANILLE

*crème brûlée vanille, crème glacée et financier vanille, caramel  
laitier*

### DOUGEUR AU CAFÉ AU LAIT

*Ganache latté, praliné et mousse de lait, crème glacée café et  
panna cotta crémeuse*

### MIEL ET HERBES DES MONTAGNES

*Sablé pollen, mousse de miel et sarriette, biscuit au miel,  
vinaigrette et gelée d'hysope*

### TARTELETTE FRAISE ET BERGAMOTE

*Déclinaison de fraise, crémeux au citron, crème et glace  
bergamote, confit de fraise et madeleine citron fraise*

---

### VINS FRUITÉS

*Banyuls blanc, verre 13€*

*Banyuls rouge Rimage, verre 13€*

*Banyuls grand cru 2012, verre 15€*

*Coteaux du Layon, verre 13€*

*Maury grenat 2022, verre 15€*





# 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€*

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

---

## *Menu Balade gourmande*

*ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT ou FROMAGES à 28€*

*ENTREE + PLAT + DESSERT ou FROMAGES à 35€*

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

