

# LA CARTE

---

<b>JOUÉ DE PORC</b>	<b>23€</b>
<i>en cromesquis croustillant, sauce gribiche, gel citronné, condiment tomates betteraves</i>	
<b>LA TRILOGIE DE TOMATE</b>	<b>22€</b>
<i>La tartelette, crème fumée et sorbet aux tomates anciennes, focaccia toastée et clarification de tomates</i>	
<b>LES LANGOUSTINES</b>	<b>40€</b>
<i>marinées à l'huile, confit de pousses de poireau et soja, écume de poivre Sichuan et crème de patate douce</i>	
<b>LE FOIE GRAS</b>	<b>38€</b>
<i>pressé au rhum vieux, échalotes confites et tartare de pommes fraîches, condiment vanille et brioche au rhum</i>	
<b>LE SANDRE</b>	<b>35€</b>
<i>en galantine, laqué à l'huile de verveine, confit de légumes d'été du jardin d'Ardenne, crème de poivrons vert et salade d'herbes fraîches</i>	
<b>LE FILET DE VOLAILLE</b>	<b>34€</b>
<i>de la maison Riffard, crème de carottes fumées, toastés d'aubergine et jus réduit au cognac</i>	
<b>LE RIS DE VEAU OU LE PIGEON</b>	<b>43€</b>
<i>au thym, carottes nouvelles glacées, mille feuille de polenta, petits pois à la verveine et jus réduit aux groseilles</i>	
<b>LE SAINT-PIERRE</b>	<b>42€</b>
<i>filet rôti croustillant, feuilleté de crustacé au safran, salade de jeunes pousses et réduction au vin blanc</i>	
<i>Chariot de fromages affinés par Philippe Olivier</i>	<b>18€</b>
<i>Des mots tout en douceur</i>	<b>16€</b>

---

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

### La sandre

en galantine, laqué à l'huile de verveine,  
confit de légumes d'été du jardin d'Ardennes,  
crème de poivrons vert et salade d'herbes fraîches  
Pouilly fumé la Moynerie M. REDDE et filst 2023 verre 15 € blle 75 €

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€ bllle 65€*

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

OU

### *Les langoustines*

*marinées à l'huile, confit de pousses de poireau et soja,  
écume de poivre Sichuon et crème de patate douce*

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

## PLATS

### *Le Pigeon ou le ris de veau*

*au thym, carottes nouvelles glacées, mille feuille de polenta,  
petits pois à la verveine,  
jus réduit aux groseilles*

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

OU

### *Le Saint-pierre*

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

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

*Veillez 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*

