

LA CARTE

GARPAGGIO D'OMBLE CHEVALIER <i>gravlax, vinaigrette ciboulette et pickles</i>	26€
L'OEUF MOLLET FRIT <i>déclinaison de maïs doux et velouté au piment d'Espelette</i>	22€
LA NOIX DE SAINT JACQUES FRANÇAISE <i>parfums d'automne, condiment châtaigne et courge butternut</i>	40€
LE FOIE GRAS <i>aux fruits noirs, pain d'épices et brioche au rhum brun</i>	38€
QUEUE DE LOTTE <i>crème de moule, aïoli d'ail noir et confit de poireaux</i>	35€
LA PINTADE <i>mini légumes glacés au jus de viande, radis noirs</i>	34€
LE RIS DE VEAU BRAISÉ OU LE FILET DE BOEUF <i>demi glace de viande et herbes fraîches, tourte feuilletée aux légumes</i>	45€
LE LIEU JAUNE <i>feuilletée navet et trompette, sauce veloutée au champignons</i>	42€
<i>Chariot de fromages affinés par Philippe</i>	12€
<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*



MENU HERITAGE

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

ENTRÉES

Carpaccio d'Ombre chevalier
gravlax, vinaigrette ciboulette et pickles

OU

L'œuf mollet frit
déclinaison de maïs doux et velouté au piment d'Espelette

PLATS

La queue de lotte
crème de moule, aïoli d'ail noir et confit de poireaux

OU

La pintade
mini légumes glacés au jus de viande, radis noirs

Des mots tout en douceur
(A choisir lors de votre commande)

Accord mets et vins 43€ (3 verres)

Ce menu vous sera servi au prix de 48€.
Vous pourrez profiter de notre chariot de fromages
affinés au prix de 12€.



MENU TRADITION

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

ENTRÉES

Le foie gras
aux fruits noirs, pain d'épices et brioche au rhum brun

OU

La noix de Saint jacques française
parfums d'automne, condiment châtaigne et courge butternut

PLATS

Le ris de veau braisé ou le filet de bœuf
demi glace de viande et herbes fraîches, tourte feuilletée aux légumes

OU

Le lieu jaune
feuilletée navet et trompette, sauce veloutée au champignons

Des mots tout en douceur
(A choisir lors de votre commande)

Accord mets et vins 48€ (3 verres)

Ce menu vous sera servi au prix de 72€.
Vous pourrez profiter de notre chariot de fromages
affinés au prix de 12€.



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 12€

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

Menu Balade gourmande

ENTREE + PLAT + DESSERT 32€

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



DES MOTS TOUT EN DOUCEUR

BUTTERNUT CARAMÉLISÉ

*tatin de butternut, glace graine de courge torréfié, nougatine,
butternut cuit au sirop et caramel*

CHOCOLAT ET TRUFFE

*mousse chocolat dulcey, pâte à tartiner truffe noisette, moelleux,
glaçage rocher et glace chocolat truffe*

MIEL ET HERBES DES MONTAGNES

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

MÛRE ET VANILLE

*Biscuit et sorbet mûre, siphon et chantilly vanille, glaçage au
thé, coulis de mûre et gel de vanille*

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€

