

LA CARTE

LA RAVIOLE D'AGNEAU	26€
<i>confit de shiitaké, consommé mentholé et pain grillé</i>	
L'OEUF PARFAIT	22€
<i>crème d'oignon et lard fumé, champignons snackés et persillade à l'ail</i>	
LE TARTARE DE LANGOUSTINE	36€
<i>agrumes et butternut, vinaigrette acidulée à l'orange et focaccia croustillante</i>	
LE DUO FOIE GRAS	38€
<i>mi-cuit au vieux rhum, gelée de porto blanc et oignon garnis au foie gras poêlé</i>	
LA VOLAILLE RÔTIE	35€
<i>asperges blanches glacées à la sauge et morilles au savagnin</i>	
LE MÉROU	36€
<i>grillé à la plancha, crème de raifort, betteraves confites et oignons grelots glacés</i>	
LE RIS OU LE FILET DE VEAU	45€
<i>rôti au poivre mignonette, carottes garnis, ravioles de navet et sauce au poivre</i>	
LE LIEU JAUNE CONFIT	44€
<i>farcis à l'ail des ours, petits pois glacés et crème nature</i>	
<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€ Bille 85€*

ENTRÉES

*La raviole d'agneau
confit de shiitaké, consommé mentholé et pain grillé*

OU

*L'œuf parfait
crème d'oignon et lard fumé, champignons snackés et persillade à l'ail*

PLATS

*La volaille rôtie
asperges blanches glacées à la sauge et morilles au savagnin*

OU

*Le mérrou
grillé à la plancha, crème de raifort, betteraves confites et oignons grelots glacés*

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

Accord mets et vins 33€ (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 PRESTIGE

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

Escargots à la crème et ail

Les ravioles de homard et bisque crémée

Filet de bœuf Rosini
réduction de jus de viande et pommes fondantes

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

Ce menu vous sera servi au prix de 110€.
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€ Bille 85€*

ENTRÉES

*Le duo de foie gras
mi-cuit au vieux rhum, gelée de porto blanc
et oignon garnis au foie gras poêlé*

OU

*Le tartare de langoustines
agrumes et butternut, vinaigrette acidulée à l'orange et focaccia croustillante*

PLATS

*Le ris ou le filet de veau
rôti au poivre mignonette, carottes garnis,
ravioles de navet et sauce au poivre*

OU

*Le lieu jaune confit
farci à l'ail des ours, petits pois glacés et crème nature*

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

Accord mets et vins 42€ (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

Entrée + Plat + Dessert 32€

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



DES MOTS TOUT EN DOUCEUR

GROUSTILLANT FRAISE ET CITRON

Feuilletage léger au sucre de canne, biscuit citron, écume de fraise et sorbet citron menthe

MILLE-FEUILLE

Moelleux et crème au sésame, praliné, ganache vanille et glace au sésame torréfié

DECLINAISON DE RHUBARBE

Sorbet à l'amande grillée et cappuccino d'amande douce

