

LA CARTE

LE FROMAGE FRAIS DE CHÈVRE 22€

travaillé aux herbes folles, rhubarbe, miel et romarin

L'OEUF MEURETTE 23€

croûton à l'ail, oignons grelots glacés et sauce vin rouge

LE GEVICHE DE LANGOUSTINE 36€

*agrumes et carottes, vinaigrette acidulée à l'orange
et focaccia croustillante*

LE DUO FOIE GRAS 38€

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

LE RÔTI DE LAPIN 35€

*râble de lapin bardé au lard grillé, farce fine aux légumes,
risotto de crozet et sauce tomatée au piment de Cayenne*

LE MÉROU 36€

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

LE RIS VEAU OU LA LONGE 45€

*velouté de pomme de terre à la truffe, girolles snackées et
carottes rôties, sauce foie gras*

LE LIEU JAUNE CONFIT 44€

farcis aux herbes du moment, petits pois glacés et crème nature

Chariot de fromages affinés par Philippe 12€

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€ Bille 85€

ENTRÉES

Le fromage frais de chèvre

travaillé aux herbes folles, rhubarbe, miel et romarin

OU

L'œuf meurette

croûton à l'ail, oignons grelots glacés et sauce vin rouge

PLATS

Le rôti de lapin

*Râble de lapin bardé au lard grillé, farce fine aux légumes, risotto de crozet et
sauce tomatée au piment de Cayenne*

OU

Le mérou

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

Des mots tout en douceur

(À 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 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 ceviche de langoustine

agrumes et carottes, vinaigrette acidulée à l'orange et focaccia croustillante

PLATS

La longe ou le ris de veau

velouté de pomme de terre à la truffe, girolles snackées et

carottes rôties, sauce foie gras

OU

Le lieu jaune confit

farcis aux herbes du moment, petits pois glacés et crème nature

Des mots tout en douceur

(À 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 PRESTIGE

Mise en bouche pour l'éveil des papilles

Champagne Delamotte brut

Verre 14€ Bille 85€

Escargots à la crème et ail

Le ceviche de langoustine

Filet de bœuf Rosini

*velouté de pomme de terre à la truffe, girolles snackées et
carottes rôties, sauce foie gras*

Des mots tout en douceur

(À 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 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

MOSAÏQUE FRAISE ABRIGOT

Tatin d'abricot, clafoutis, confit et sorbet à la fraise

LE FINGER CHOGOLAT

Moelleux chocolat, bavaois, glace et caramel cacahuète

LE MELON PORTO

*Crémeux melon, sirop au porto blanc, sorbet melon, tuile et crumble
d'amande.*

