



Notre sélection pour commencer agréablement votre repas...

Cocktail du Moment	16 €
Coupe de Champagne Deutz Brut	16 €
Coupe de Champagne Deutz Rosé	18 €
Moscato d'Asti DOCG - D. Lumine	10 €
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Famille Hugel	15 €
Mâcon-Lugny « Les Genièvres » - L. Latour	10 €

MENU GOURMAND

Composez votre Menu au gré de vos envies
Parmi les plats de la carte

Entrée – Plat – Dessert : 72 €

Entrée – Plat – Fromage – Dessert : 82 €

Entrée – Poisson – Viande – Dessert : 99 €

ENTREES

Cœuf de Poule Bio Cuit à 64°C, Premières Asperges, Jus Réduit aux Morilles	25 €
Truite de nos Régions Confite, Ecume de Palourdes et Jus Herbacé, Petits Poireaux Vinaigrette	28 €
Foie Gras en Mille-Feuille de Magret Fumé, Marinade de Gewurztraminer, Pomme Verte et Asperges	31 €
Homard façon Cottage, Céleri Truffé, Méli-Mélo d'Herbes du Jardin, Vinaigrette de Carapaces (<i>Supplément de 5€ sur le menu</i>)	38 €

PLATS

Dos de Cabillaud Rôti sur la Peau, Crumble Ail des Ours et Jambon Cru, Sauté d'Épinards & Lentilles Beluga	32 €
Maigre à la Plancha, Jus d'Arêtes Rôties, Artichauts au Sautoir et Épices Cajun et Jus de Petits Pois	34 €
Ombre Chevallier, Petits Coco aux Herbes, Mousse Amande et Brocoli	35 €
Agneau en Deux Façons : la Côte Juste Saisie et la Souris Croustillante, Aubergines et Fèves au Beurre	35 €
Filet de Bœuf, Oignon Blanc Confit, Pommes Boulangères, Jus au Porto	39 €
Cœur de Ris de Veau Croustillant, Morilles Farcies, Choux-Fleurs et Jus au Madère (<i>Supplément de 5€ sur le menu</i>)	42 €

DESSERTS

A commander en début de repas

Sélection de Fromages de nos Régions	15 €
Choux Craquant Garni au Café, Biscuit Spéculos, Crème Glacée au Lait de nos Montagnes	16 €
Streusel Chocolat et Praliné Croustillant aux Cacahuètes, Ganache Crémeuse et Glace Caramel Fleur de Sel	16 €
Tortellinis aux Agrumes, Jus Gourmand au Poivre de Timut et Coriandre, Moelleux au Citron	16 €
La Fraise, Menthe Infusée et Huile d'Olive Kalamata, Yaourt au Lait des Brebis de Talloires et Citron Vert	16 €