

MENUS ET CARTE

Horaires

Déjeuner 12h15 à 13h30
Dîner 19h15 à 21h00

A l'apéritif pour commencer agréablement votre repas

Muscat Beaume de Venise	8 €
Cocktail du Moment	15 €
Champagne Veuve Clicquot Rosé (Coupe)	15 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives HUGEL	15 €

Notre maître d'hôtel et notre barman se tiennent à votre disposition pour vous aider pour tout autre choix, si nécessaire.

MENU A 48 €

L'Œuf de Poule Bio Parfait aux Marrons, Butternuts & Noisettes Torréfiées



Volaille Fermière Label Rouge en Demi-Deuil,
Panais & Céleris à l'Huile de Truffes

Ou

Saumon d'Ecosse, Moules & Curry,
Gnocchis Safranés & Premières Courges



La Tomme des Aravis et le Reblochon Fermier

Ou

Poire Pochée au Poivre de Sichuan,
Glace Gianduja & Mousse Tonka

Ou

Assortiment de Sorbets et Glaces

LA CARTE

Entrées : 24 €

Pressé de Joue de Bœuf et Foie Gras, Champignons Marinés au Vinaigre & Laurier, Raifort & Moutarde à l'Ancienne

L'Œuf de Poule Bio Parfait aux Marrons, Butternuts & Noisettes Torréfiées

La Langoustine Rôtie et Le Foie Gras Poêlé,
Pommes Coings & Figs Rôties **(Supplément + 4€)**

Cappuccino de Courge & Bruschetta de Magret Fumé de la Maison Baud

Le Saumon d'Ecosse en Gravelax, Rouge Betterave, Tequila & Citron Vert

Cromesquis d'Escargots Persillés, Panais & Marrons, Saladine d'Herbes



Poissons / Viandes : 30 €

Dos de Turbot à la Plancha, Pommes Duchesse Fumées & Butternut,
Sabayon au Vin Jaune

L'Omble Chevalier & La Girolle, Le Céleri à l'Huile de Noisettes,
Sauce Lie de Vin & Œufs de Truites

La Noix de Saint Jacques et La Gambas, Choux Fleurs & Pain d'Epices,
Réduction de Jus de Viande à l'Huile de Noix

Suprême de Pigeon & Cuisse Confite, Ravioles aux Herbes
& Parfum de Cèpes, Fèves & Jus Raisineux

La Presa du Porc Duroc de Battalé, Potiron & Trompettes de la Mort

Le Bœuf dans le Filet, Oignons Doux des Cévennes comme une Tatin,
Artichaut, Jus au Porto Réduit

Desserts : 14 €

(À commander de préférence en début de repas)

Sélection de Fromages

Sélection de Glaces & Sorbets

Poire Pochée au Poivre de Sichuan, Glace Gianduja & Mousse Tonka

La Figue Rôtie, Parfait Glacé au Miel & Espuma de Pain d'Epices

Crème de Marrons & Meringues Craquantes, Granité de Bourbon

La Tarte Tatin aux Saveurs D'Automne & Caramel Beurre Salé

Le Chocolat, Douceur Glacée Framboise & Poivrons Piquillos,
Croustillant de Grué

MENU « LE COTTAGE »

Composez votre menu au gré de vos envies
Dans les différents plats de la carte

Entrée – Poisson **ou** Viande – Dessert : 60 €

Entrée – Poisson **ou** Viande – Fromages - Dessert : 67 €

Entrée – Poisson - Viande – Fromages - Dessert : 77 €

A Partir de 8 personnes, un pré choix est requis
Tout Changement sera facturé en supplément

MENU ENFANT (-12 ans)

Saumon Fumé & Crème d'Aneth



Boeuf dans le Filet, Pommes Duchesse & Petits Légumes
Ou
Filet d'Ombre Chevalier, Fèves & Potiron



Glace et Sorbet du Jour

Menu à 25 € avec Entrée + Plat + Dessert

Menu à 20 € avec Plat + Dessert

LES PLATS VEGETARIENS : au jour le jour suivant le marché

Proposition de saison

(Servie au déjeuner du lundi au vendredi sauf jours fériés)

Plat – Dessert : 30 €

Entrée – Plat – Dessert : 38 €

Notre Sélection de Vins au Verre (12 cl)

Blanc (12 cl)

Chignin Bergeron	SAVOIE	8 €
Muscat Beaume de Venise	COTES DU RHONE	8 €
Macon Lugny Latour	BOURGOGNE	10 €
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume	BOURGOGNE	12 €
Gewurtztraminer Vendanges Tardives	ALSACE	15 €
Condrieu Chapoutier	COTES DU RHONE	18 €

Rouge (12 cl)

Saint Joseph Chapoutier	COTES DU RHONE	8 €
Mercurey Latour	BOURGOGNE	10 €
Clos des Fées Rouge	CTX DU ROUSSILLON	12 €
Château Segur de Cabanac	HAUT MEDOC	12 €
Chateauneuf du Pape « La Bernardine »	COTES DU RHONE	15 €

Notre Sélection de Bouteilles de Vins

Château Zédé Labégorce 2014 (Margaux)	38 €
Macon Lugny Latour 2017	40 €
Les Sorcières Clos des Fées H. Bizeul 2018	48 €
Saint Nicolas de Bourgeuil Clos des Quarterons 2017	48 €
Châteauneuf du Pape La Bernardine « Chapoutier » 2016	60 €
Château du Glana 2014 (Saint Julien)	62 €
Aloxe Corton 1 ^{er} Cru « Les Paulards » Cte de Montebello 2016	68 €
Chambolle Musigny Dne Taupenot Merme 2016	75 €
Beaune 1 ^{er} Cru « Les Argillières » Domaine Parent 2015	99 €