

Menu Textures et Saveurs

Menu Saveurs, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage*, Dessert.....39.90€

*Supplément fromage 3.90€

Menu saveurs avec accord mets et vins au gré de nos envies (3 verres) **59.90€**

Menu Textures, Entrée, Poisson et Viande, Fromage*, Dessert.....54.90€

*Supplément fromage 3.90€

Menu textures avec accord mets et vins au gré de nos envies (4 verres) **79.90€**

(Menu servi pour l'ensemble des convives, aucun changement dans les menus ne peut être accepté)
Soupe de bienvenue

Poêlée de grenouille "insouciant" tarte fine et légumes croquant, crémeux au vert.

Ou

Tempura croustillante de gambas, velours acidulé de carottes, rémoulade de céleri Granny Smith.

Ronde de cabillaud meunière, pomme boulangère, jus court thym citron confit

Ou

Magret de canard rôti, mousseline de patate douce aux épices, confit d'oignon au vin rouge, caramélisé soja-orange

Milk-Shake de fromage blanc au miel, marmelade de fruits rouges au romarin

Ou

Mousse de Roquefort, crémeux cresson, chutney de pomme pruneau

Poêlée de banane, caramel aux épices, mousse chocolat noir, croustillant cacao

Ou

Sablé breton, chiboust au miel citron, marmelade de rhubarbe

Déclinaison de mignardises du bout des doigts

Menu Prestige Mille et une Saveurs

Menu servi pour l'ensemble des convives

Menu Prestige sans boisson 95.00€ (6 plats)

Menu Prestige sans boisson 115.00€ (7 plats)

Menu Prestige accord mets et vins au gré de nos envies (7plats & 7verres) 165.00€

Soupe de bienvenue

Poêlée de grenouille "insouciant" tarte fine et légumes croquant, crémeux au vert

Tartare de canard à l'huile de noisette, foie gras à la pistache torréfié, chutney d'ailles

Filet de rouget barbet saisi, meli mélo de fenouil, émulsion vin chaud de pomelos

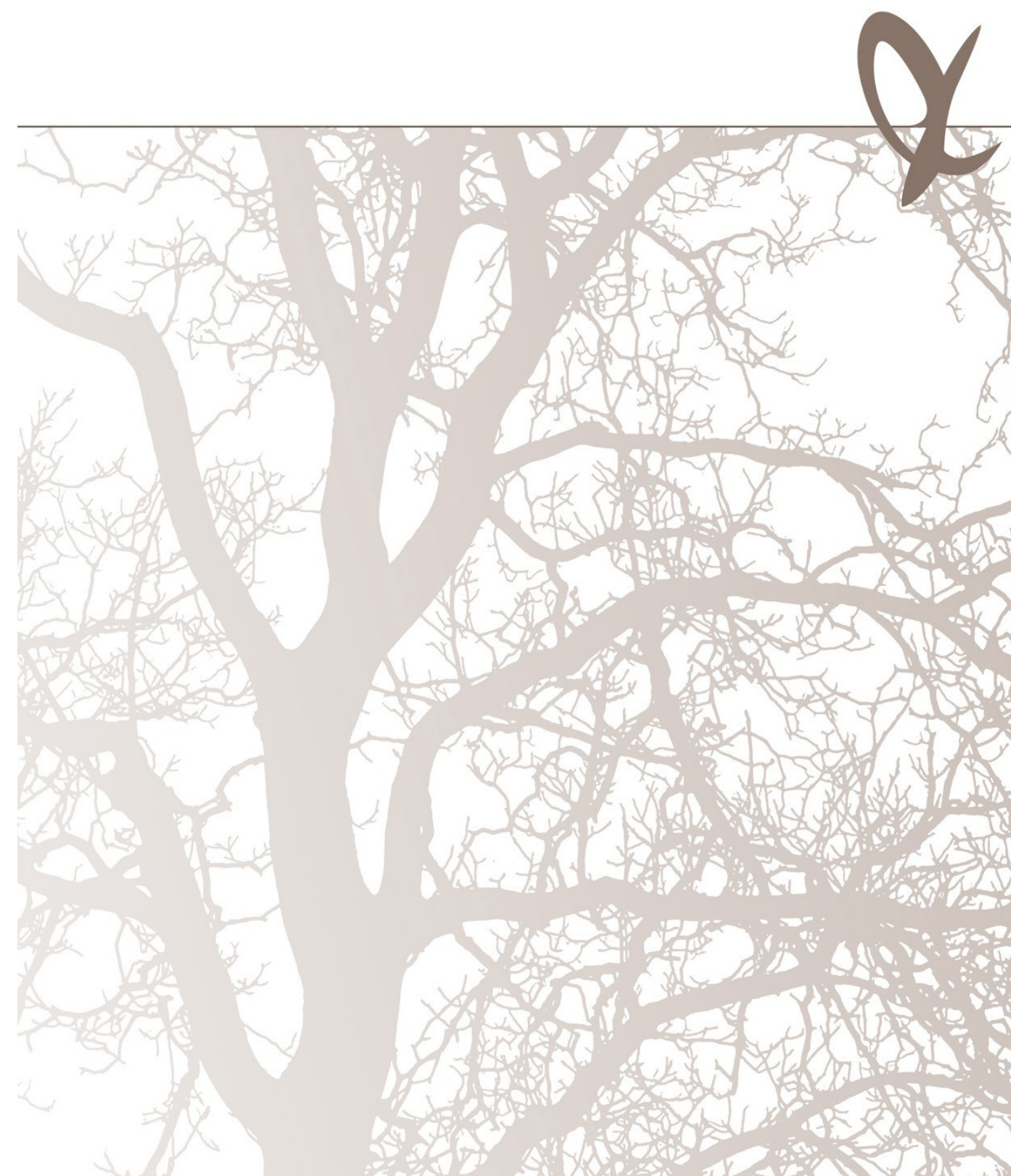
Noix de Saint Jacques snackées, risotto crémeux aux cèpes et reblochon, jus à la mélisse

Minute de ris de veau, batonnets de carottes et navets glacés, jus court à la moutarde violette

L'ardoise de fromages de notre maître affineur Renée Richard

L'instant Dessert à l'inspiration du chef BONNOT

Déclinaison de mignardises du bout des doigts



...Ouverture Gustative

- ! Poêlée de grenouille "insouciante" tarte fine et légumes croquant, crémeux au vert...20.90
- ! Tartare de canard à l'huile de noisette, foie gras à la pistache torréfié, chutney d'airelles...19.90
- ! Carpaccio de noix de Saint Jacques melba à l'huile de pistache, duo de poireaux et duxelles de champignons...21.90
- ! Tempura croustillante de gambas, velours acidulé de carottes, rémoulade de céleri et Granny Smith...18.90

...Vingt Mille Lieux Sous Les Mers

- ! Filet de rouget barbet saisi, meli mélo de fenouil, émulsion vin chaud de pomelos...28.90
- ! Emincé de lotte à la plancha, embeurré de chou vert, coulis carotte citronnelle-langoustine ...29.90
- ! Ronde de cabillaud meunière, pomme boulangère, jus court thym citron confit ...27.90
- ! Noix de Saint Jacques snackées, risotto crémeux aux cèpes et reblochon, jus à la mélisse...32.00

...Entre Ciel et Terre

- ! Minute de ris de veau, batônnets de carottes et navets glacés, jus court à la moutarde violette...30.90
- ! Magret de canard rôti, mousseline de patate douce aux épices, confit d'oignon au vin rouge, caramélisé soja-orange ...27.90

...Entracte Crémeux

- ! Demi Saint Marcelin affiné de la mère Richard...8.00
- ! Mousse de Roquefort, crémeux cresson, chutney de pomme pruneau ...8.00
- ! Milk-shake de fromage blanc au miel, marmelade de fruits rouge, brisures de pistache...8.00
- ! L'ardoise de fromages de notre maître affineur Renée Richard...11.90

...Final En Douceur

- ! Commande des desserts en début de repas ...
- ! Poêlée de banane, caramel aux épices, mousse chocolat noir, croustillant cacao...11.00
Accord dessert et vin (Maury 2004 vin doux naturel 15 ans d'âge mas Amiel 10cl...12.90)
- ! Gratin minute à la vanille bourbon, confit d'ananas, sorbet passion...11.00
Accord dessert et vin (Condrieu aoc 2009, Maison Carrière Ogier 10cl... 12.90)
- ! Sablé breton, chiboust au miel citron, marmelade de rhubarbe...11.00
Accord dessert et vin (Domaine de Joy 2012... 10 cl 8.90)
- ! Douceur marron, chocolat lacté, praline feuillantine, caramel au whisky...11.00
Accord dessert et vin (Muscat Mas Amiel vin doux... 10 cl 9.50)
- ! Maxi Finger et dépendances, gelée de passion, glace cacahuète...11.00
Accord dessert et vin (Coupe de champagne ... 10 cl 15.90)
- ! Caprice de Solis (assortiment de dessert à l'inspiration du moment) ...17.90
Accord dessert et vin :(demi Champagne Rosé Nicolas Feuillatte 37.5cl... 45.90)
- ! Assortiment de glaces et sorbet (glaces artisanales des Alpes)3 parfums au choix...10.00

