

Menu Textures et Saveurs

Menu Saveurs

Entrée, Poisson ou Viande,
Fromage*, Dessert **42.90 €**

Menu saveurs avec accord mets
et vins au gré de nos envies
(3 verres) **72.60 €**

Menu Textures

Entrée, Poisson et Viande,
Fromage*, Dessert **57.90 €**

Menu textures avec accord mets
et vins au gré de nos envies
(4 verres) **97.50 €**

*Aucun changement dans
les menus ne peut être accepté.*

**Supplément fromage 3.90 €*

Soupe de bienvenue

Tarte fine sablée parmesan au saumon Gravlax
Noisettes torréfiées, vinaigrette yuzu

OU

Cromesquis de Brie à l'huile de truffe
Champignons des sous-bois et siphon roquette

Filet de Dorade Royale poêlée

Fenouil confit, émulsion anisée et condiment cassis

OU

Suprême de volaille fermière aux morilles et vin Jaune

Risotto crémeux aux cèpes

Milk-Shake de fromage blanc au miel

marmelade de fruits rouges au romarin

OU

Mousse de Roquefort

crémeux cresson, chutney de pommes et pruneaux

Maxi finger et Dépendances

Gelée de passion glace cacahuète

OU

Gratin minute à la pistache, poêlée de rhubarbe et fraises,
sorbet litchi

Déclinaison de mignardises

Menu Prestige Mille et une Saveurs

Menu Prestige

Sans boisson (6 plats) **95.00 €**

Sans boisson (7 plats) **115.00 €**

Menu Prestige accord mets
et vins au gré de nos envies
(7 plats & 7 verres) **184.30 €**

*(Menu servi pour l'ensemble
des convives)*

*La disponibilité des plats dépend des
arrivages.*

Nos viandes sont d'origine France.

Tous les plats de notre carte sont faits

*Maison élaborées sur place à partir de
produits bruts.*

*Une carte indiquant les allergènes
disponible sur demande*

*Prix nets en euros, TVA à 10 %
incluse et service compris.*

Soupe de bienvenue

Foie Gras de canard Poêlé

sauce acidulée citron vert.

Langoustines poêlées, asperges vertes
Cécina de Léon, émulsion retour des indes

Blanc de turbot à la plancha

Pommes rattes, béarnaise ratée, fondue de poireaux

Homard entier décortiqué

Jeunes légumes, beurre moussoux aux aromates.

Filet de Bœuf poêlé, confit d'échalotes

Mousseline de pommes de terre, senteur de truffe, jus au poivre de Sichuan

L'ardoise de fromages de notre maître affineur Renée Richard

L'instant Dessert à l'inspiration du chef BONNOT

... Ouverture gustative

Demoiselles poêlées, asperges vertes

Cécina de Léon, émulsion retour des indes

24.90 €

Tarte fine sablée au parmesan et saumon Gravlax

Noisettes torréfiées, vinaigrette yusu

22.90 €

Foie Gras de canard Poêlé acidulé,

Velours de topinambour ,jus de genièvre et noix de cajou

23.90 €

Cromesquis de Brie à l'huile de truffe

Champignons des sous-bois et siphon roquette

21.90 €

... Vingt Mille Lieux Sous Les Mers

Homard entier décortiqué (environ 500g)

Jeunes légumes, beurre moussoux aux aromates.

48.90 €

Filet de Dorade Royale poêlé,

Fenouil confit, émulsion anisée et condiment cassis

27.90 €

Blanc de turbot à la plancha

Pommes rattes, béarnaise ratée, fondue de poireaux

29.90 €

... Entre Ciel et Terre

Grillons de ris de veau, pommes rôties au curry

Jus court au cidre.

29.50 €

Suprême de volaille fermière aux morilles et vin Jaune

Risotto crémeux aux cèpes

27.90 €

Filet de Bœuf poêlé, confit d'échalotes (200g environ)

Mousseline de pommes de terre, senteurs de truffe, jus au poivre de Sichuan

36.90 €

... Entracte crémeux

Demi Saint Marcelin affiné de la mère Richard
8.00 €

Mousse de Roquefort
crémeux cresson, chutney de pommes et pruneaux
8.00 €

Milk-shake de fromage blanc au miel
marmelade de fruits rouges, brisures de pistache
8.00 €

L'ardoise de fromages de notre maître affineur Renée Richard
11.90 €

... Final en douceur

Brioche de l'Ambassadeur au Grand Marnier, fraîcheur orange sanguine .
11.00 €

Accord dessert et vin - Coupe de champagne ... 10 cl - 15.90 €

Gratin minute à la pistache, poêlée de rhubarbes et fraises, sorbet litchi
11.00 €

Accord dessert et vin - Condrieu AOC 2017, Maison Louis Chèze ... 10 cl - 12.90 €

Brisures de meringue, crémeux vanille, fruits de la passion, fromage blanc citron vert
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 - Maury vin doux naturel 15 ans d'âge mas Amiel ... 10 cl - 12.90 €

Caprice de Solis (assortiment de desserts à l'inspiration du moment)
18.90 €

Accord dessert et vin - Domaine de Joy ... 10 cl - 8.90 €

Assortiment de glaces et sorbets
(Glaces artisanales des Alpes) 3 parfums au choix
11.00 €

Chefs de Cuisine Mr Fabrice BONNOT et Mr Sylvain Malland Vous souhaitent un bon appétit...

***Pour nos jeunes convives, nous vous proposons un menu
équilibré composé d'un plat et d'un dessert -20 €***