

Menu Textures et Saveurs

Menu Saveurs

Entrée, Poisson ou Viande,
Fromage*, Dessert **44.90 €**

Menu saveurs avec accord mets
et vins au gré de nos envies
(3 verres) **74.90 €**

Menu Textures

Entrée, Poisson et Viande,
Fromage*, Dessert **59.90 €**

Menu textures avec accord mets
et vins au gré de nos envies
(4 verres) **98.50 €**

-Menu servi du lundi au vendredi
-Menu servi pour l'ensemble des
convives.
-Aucun changement dans les menus
ne peut être accepté.

*Supplément fromage 3.90 €

Soupe de bienvenue

Tartare de thon au couteau
Sifflets de poireaux grillés, vinaigrette Kumquat.
OU

Raviole ouverte d'escargots poêlés
Crème de persil, émulsion anisée

Filet de rascasse, polenta aux châtaignes,
Champignons des sous-bois, jus court au romarin
OU

Magret de canard rôti,
chicons braisés, vin de passion

Milk-Shake de fromage blanc au miel
Marmelade de fruits rouges au romarin
OU

Mousse de Roquefort
Crèmeux cresson, chutney de pommes et pruneaux

Maxi finger et Dépendances
Gelée de passion glace cacahuète

Meringue, crèmeux citron vert, suprêmes d'agrumes,
Sorbet orange sanguine.

Déclinaison de mignardises

Menu Prestige Mille et une Saveurs

Menu Prestige

Sans boisson (6 plats) **98.00 €**

Sans boisson (7 plats) **120.00 €**

Menu Prestige accord mets
et vins au gré de nos envie
(7 plats & 7 verres) **187.90 €**
(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,
Effilochée de paleron braisé, bouillon de bœuf au soja et yuzu

Tarte fine minute de rouget barbet,
Coulis de pesto, émulsion au citron

Blanc noir de turbot, crème de riz basmati,
Biscuit charbon, chorizo grillé, jus paëlla

L'instant homard décortiqué
Jeunes légumes, beurre moussoux aux aromates.

Coronita de cochon Duroc de Batallé,
poêlée de pomme de terre rates, sauce diablesse

L'ardoise de fromages de notre maître affineur Renée Richard

L'instant Dessert à l'inspiration du chef BONNOT

Déclinaison de mignardises

... Ouverture gustative

Tartare de thon au couteau

Sifflets de poireaux grillés, vinaigrette Kumquat.

23.90 €

Tarte fine minute de rouget barbet,

Coulis de pesto, émulsion au citron

24.90 €

Foie gras de canard poêlé,

Effilochée de paleron braisé, bouillon de bœuf au soja et yuzu

25.90 €

Raviole ouverte d'escargots poêlés

Crème de persil, émulsion anisée

23.90 €

... Vingt Mille Lieux Sous Les Mers

Homard entier décortiqué (environ 500g)

Jeunes légumes, beurre moussoux aux aromates.

48.90 €

Filet de rascasse, polenta aux châtaignes,

Champignons des sous-bois, jus court au romarin

27.90 €

Blanc noir de turbot, crème de riz basmati,

Biscuit charbon, chorizo grillé, jus paëlla

29.90 €

... Entre Ciel et Terre

Grillons de ris de veau, pomme rôtie au curry

Jus court au cidre.

29.50 €

Magret de canard rôti,

Chicons braisés, vin de passion

27.90 €

Coronita de cochon Duroc de Batallé,

Poêlée de pomme de terre rattes, sauce diablesse

36.90 €

... Entracte crémeux

Demi Saint Marcellin 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

Votre Commande de dessert se fait en début de repas

Meringue, crémeux citron vert, suprêmes d'agrumes, sorbet orange sanguine

11.00 €

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

Gratin vanille soufflé minute à la myrtille, fraîcheur cheesecake

11.00 €

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

Symphonie tout chocolat subtilement associé aux griottes, glace noisette

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 €

L'incontournable « pain perdu » à l'inspiration du moment

11.00 €

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 €

Les règlements par chèque ne sont plus acceptés,

Sur demande en début de repas, nous pouvons nous adapter aux contraintes alimentaires de chacun.

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

