
ENTREES

Foie Gras de Canard Cuit dans sa graisse, Mignonette de Poivre et Fleur de Sel Tartelette de Fruits de Saison, Petites Pousses de Betteraves 25 €

Tartare de Saint Jacques et Huîtres Creuses à l'Huile d'Olive Citrino et Herbes Fraîches 22 €

Velouté de Butternut au Macis, Œuf Poché, Eclats de Châtaignes et Petits Croûtons 17 €

Savarin de Saint Jacques, Huîtres Pochées, Sauce Poulette au Cresson de Fontaine 23 €

Salade de Homard, Royale et Poivrade d'Artichaut, Crème de Homard, Bouquet de Frisée et Roquette à l'Huile Citrino 28 €

POISSONS

Filet de Sandre au Vin de Brouilly et Lard Séché, Mousseline de Céleri Rave aux Pommes Granny et Pommes de Terre Anna 22 €

Risotto Vénéré Lié au Parmesan, Poulpe Poêlé à la Plancha, Son Jus de Cuisson au Curry Vert 21 €

Filet de Dorade, Fricassée de Légumes oubliés et Purée de Céleri, Crème de Crustacés à la Fine Champagne 22 €

Poêlée de Saint Jacques, Petit Epeautre Comme un Risotto, Crème de Butternut à la Muscade 29 €

Quenelle de Brochet du Belooga, Coulis d'Ecrevisses, Epinard Frais au Beurre d'Etrez, Pilaf de Riz Sauvage 23 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



VIANDES

*Carré d'Agneau Rôti, Purée de Carottes et Gingembre,
Tomate et Ail confit, Pommes de Terre Anna* 26 €

*Bouchée à la Reine, Crêtes et Rognons de Coq, Ris de Veau, Quenelle
de Volaille, Champignons et Queues d'écrevisses, Riz Pilaf* 26 €

*Filet de Bœuf au Poivre Vert de Madagascar, Frites Fraîches Maison,
Bouquet de Salades de Saison* 32 €

*Dodine de Volaille de Bresse aux Ecrevisses, Sauce Suprême
au Vin Jaune, Pilaf de Riz Sauvage* 28 €

*Pavé de Longe de Veau Poêlée au Romarin, Gnocchis de
Pommes de Terre, Girolles et Pleurotes, Jus de Veau* 27€

FROMAGES

Fromage Blanc d'Étrez en Faisselle comme vous l'aimez 8.00 €

Saint Marcellin, Bouquet de Salades de Saison 9.50 €

Assiette de Fromages Affinés 9.50 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



MENUS

Promenade Gourmande 66 €

& Découverte : (Entrée, plat, fromage & dessert) 56 €

*Foie Gras de Canard Cuit dans sa graisse, Mignonette de Poivre et Fleur de Sel
Tartelette de Fruits de Saison, Petites Pousses de Betteraves*

***** ET / OU *****

*Savarin de Saint Jacques, Huîtres Pochées,
Sauce Poulette au Cresson de Fontaine*

*Risotto Vénéré Lié au Parmesan, Poulpe Poêlé à la Plancha,
Son Jus de Cuisson au Curry Vert*

***** ET / OU *****

*Pavé de Longe de Veau Poêlée au Romarin, Gnocchis de Pommes de Terre,
Girolles et Pleurotes, Jus de Veau*

Fromage au Choix

*Rêve d'enfant :
Choisissez votre Dessert dans notre Carte*

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Le Semainier

Servi tous les jours Midi & Soir

Du Jeudi 11 au Mercredi 17 Avril 2019

Mousse de Haddock, Salade de Coques Marinières,
Asperges Vertes, Vinaigrette de Céréales et Cristallines de Poireaux

Ou

Panna Cotta de Courgette au Curry de Madras, Espuma de Chèvre
Et Copeaux de Cecina de Léon, Pan Com Tomate

Ou

Asperges du Moment, Mousseline Froide et Réduction de Vin Rouge,
Salade d'Herbes

Osso Bucco de Veau Cuisiné comme à Milan, Gremolata,
Et Polenta Poêlée à l'Huile d'Olive Vierge

Ou

Filet de Bar Cuit à la Vapeur d'Algues, Pommes de Terre Rate écrasées
aux Huîtres Cocollos et Condiment Salicorne et Bulot

Ou

Tartare de Bœuf Charolais, Pomme Gaufrette, Bouquet de Salades de Saison

Piñata à la Mousse Coco et ses Cubes d'Ananas Rôtis, Sorbet Ananas

Formule Prémices* : Entrée et plat 29 €

Formule Délices* : Plat et dessert 29 €

Formule Complices : Entrée, plat et dessert 36 €

***Les Formules Prémices et Délices sont disponibles Midi & Soir,
Hors Vendredi Soir, Week-end et Jour Férié**

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



DESSERTS

Tongue Framboise façon Cheese Cake, Framboises Fraiches,
Crème Anglaise, dés de Guimauve Citron, Crème Glacée Pistache 9,80 €

Pavlova, Crème légère au Citron Basilic, Sorbet Yuzu
et ses éclats de Meringue 9,80 €

Parfait Glacé à la Vanille de Madagascar et son Beurre Salé
Enrobé de Chocolat et aux éclats de Cacahuètes 9,80€

Crèmeux Chocolat, Glace Caramel dressé comme un Liégeois,
Chantilly Vanillée 9,80 €

Soupe de Fruits Rouges au Sirop de Thym et Citron,
Quenelle de Fromage Frais Parfumé au Miel 9,80 €

Piñata à la Mousse Coco et ses Cubes d'Ananas Rôtis,
Sorbet Ananas 9,80€

Desserts Maison et Glaces Artisanales



Pour accompagner vos desserts, notre Maître d'hôtel vous propose sa
sélection de vins :

-Coupe d'FRV 100 Gamay du Beaujolais J.P Brun	6,00€
-Verre de Vendanges Tardives Trimbach	13,00€
-Verre de Muscat de Rivesaltes	8,00€

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Pour nos jeunes convives

Nous vous proposons : une entrée et un plat dans le Menu Semainier ainsi qu'un dessert à la carte pour 16,00 €



Menu du Jour

Amuse-bouche, plat et dessert au choix du Chef uniquement le Midi du Lundi au Vendredi hors jour férié 23,00 €



Mot du chef

Nous sommes tributaires de l'arrivage de nos produits, si l'un d'entre eux venait à manquer à notre carte ne nous en tenez pas rigueur, nous vous proposerons les meilleurs produits présents sur le marché !

