



## - MENU DÉJEUNER -

*Servi au déjeuner du lundi au vendredi*

*Hors jours fériés*

58€ 2 services – 65€ 3 services

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties au beurre d'escargot,  
salade de jeunes pousses d'épinard

Raviole de foie gras aux champignons d'automne,  
bouillon mousseux de châtaignes

\*\*\*

Sandre sauvage cuit sur peau, fondue de poireaux, beurre Nantais

Fricassée de poulet fermier des Landes au vinaigre, tagliatelles artisanales

\*\*\*

Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion-banane

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

~ Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon nouvel arrivage ~

~ Demandez notre pain sans gluten ~

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts





- E N T R É E S -

Foie gras confit, condiment pomme-coing 52€

Epeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto aux champignons des bois 38€

Rémoulade de tourteau à l'aneth 55€

Sauté de coquillages et crustacés, feuille à feuille aux herbes potagères 55€

- P L A T S -

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, gnocchi de pomme de terre,  
oignons grelots et boutons de guêtre, sauce matelote 65€

Suprême de bar croustillant, pequillos à l'huile de curry, jeunes pousses d'épinard 62€

Côte de veau dorée au sautoir, macaronis farcis aux champignons d'automne et châtaignes 58€

Canette des Dombes rôtie, mousseline de patate douce, dattes à la moutarde de Cremona 65€

Lièvre de la Beauce en parmentier 68€

- D E S S E R T S -

Ossau-Iraty fermier basco-béarnais, gelée de piment d'Espelette 13€

-

Soufflé au Grand Marnier 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Tarte au chocolat noir, éclats de noisettes 18€

Baba au rhum, parfum d'agrumes 14€



## - LE MENU DEGUSTATION 160€ -

*(hors boissons)*

*Servi à l'ensemble des convives*

Accord mets et vins en cinq temps  
80 €/personne

Rémoulade de tourteau à l'aneth

\*\*\*

Raviole de foie gras aux champignons d'automne,  
bouillon mousseux de châtaignes

\*\*\*

Suprême de bar croustillant, pequillos à l'huile de curry,  
jeunes pousses d'épinard

\*\*\*

Canette des Dombes rôtie, mousseline de patate douce, dattes à la  
moutarde de Cremona

\*\*\*

Ossau-Iraty fermier basco-béarnais, gelée de piment d'Espelette

\*\*\*

Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion-banane

\*\*\*

Tarte au chocolat noir, éclats de noisettes