

Pour commencer...

Foie gras de canard aux asperges, croustille de pain aux céréales et salade herbes	20.-
L'œuf façon Meurette...	13.-
Palet de pommes de terre, haddock et caviar de hareng, espuma lait fumé	14.-
Fricassée de morilles, fèves et petits pois, œuf poché et écume carbonara	17.-
Mousseline aérienne de pommes de terre, escargots en persillade et noisettes torréfiées, émulsion cresson	16.-
Les escargots dans leur coquille (6 ou 12)	11 ou 17.-

Entre Terre et Mer...

Filet de truite bio, pointes d'asperges vertes et purée de pois cassés, sauce hollandaise	22.-
Aiguillettes de Saint-Pierre, purée de petits pois mentholée et petits pois à la française, émulsion verveine	27.-
Filet de loup, petits violets au chorizo ibérique et piquillos, bolognaise de calamars, écume romarin	24.-
Filet de bœuf charolais, maki de pommes de terre citronnées et shiitakés, jus iodé	30.-
Magret de canard, palet de polenta et navets glacés, pulpe de carottes à l'orange	24.-
Bœuf bourguignon, pomme purée et légumes croquants	19.-
La selle farcie et l'épaule en cromesquis, risotto d'asperges blanches, jus au thym	26.-

Le Choix du Fromager

Dégustation de fromages régionaux de la Maison GAUGRY	11.-
Coupe de fromage blanc version salée ou sucrée	6.-

Une Note sucrée...

Pain de gènes aux fruits de la passion, mousse mangue, compotée d'ananas vanillée et rocher coco	13.-
Dans l'esprit d'un After Eight...	14.-
Parfait glacé gianduja, dacquoise noisette, mousse poire et meringue au lait	14.-
Sablé citron vert, mousse citron et crème fouettée Yuzu	12.-
Mousse betterave et cœur de cassis, namelaka ivoire et glace bulgare	12.-

Menu des Climats

L'œuf façon Meurette

ou

Palet de pommes de terre, haddock et caviar de hareng, espuma lait fumé



Filet de truite bio, pointes d'asperges vertes et purée de pois cassés, sauce hollandaise

ou

Magret de canard, palet de polenta et navets glacés, pulpe de carottes à l'orange



Sablé citron vert, mousse citron et crème fouettée Yuzu

ou

Mousse betterave et cœur de cassis, namelaka ivoire et glace bulgare

Entrée, Plat et Dessert

35.-

Menu Richebourg

Foie gras de canard aux asperges, croustille de pain aux céréales, salade herbes

ou

Mousseline aérienne de pommes de terre, escargots en persillade

Noisettes torréfiées, émulsion cresson



Filet de loup, petits violets au chorizo ibérique et piquillos, bolognaise de calamars

Ecume romarin

ou

La selle farcie et l'épaule en cromesquis, risotto d'asperges blanches, jus au thym



Pain de gènes aux fruits de la passion, mousse mangue, compotée d'ananas vanillée

ou

Dans l'esprit d'un After Eight...

Entrée, Plat et Dessert

45.-

Entrée, Poisson, Viande et Dessert

63.-

Menu 'Au Gré des Envies'

Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert

72.-

Le Chef vous propose le Menu Dégustation pour l'ensemble des convives de la table.
Merci de préciser, dès la commande, les allergies ou intolérances alimentaires éventuelles.

