

Entrées

Starters

Petite tourte au lièvre et foie gras, salade de roquette et cranberries

Small pie with hare and foie gras, rocket salad with cranberries

28 €

Noix de Saint Jacques de deux façons, fondue de poireau, sauce à la citronnelle

Scallops cooked in two ways, leek fondue, lemongrass and ginger sauce

28 €

Escalopes de foie gras poêlées, salsifis, pomme au miel, jus infusé à la cannelle

Pan fried escalopes of duck liver, salsify, apple with honey, cinnamon sauce

34 €

Demi-homard rôti, la pince en ravioles, mousseline de brocoli, huile épicée

Roasted half lobster, ravioli with lobster claw, broccoli mousseline, spicy crustacean oil

34 €

Poissons

Fishes

Daurade bio rôtie, risotto à l'artichaut et sarriette, crème légère aux anchois

Organic sea bream, risotto with artichoke and savory, creamy sauce with anchovies infused

28 €

Dos de bar, topinambour et noisettes, crème de lard et jus de viande

Roasted sea-bass fillet, Jerusalem artichoke and hazelnuts, bacon cream and sauce

32 €

Blanc de turbot à la vapeur, endive à l'orange et coriandre, sauce aux agrumes

Steamed fillet of turbot, chicory with orange and coriander, citrus sauce

34 €

Végétarien

Vegetarian & Diets

Demander notre menu végétarien : légumes, céréales, pâtes fraîches, œufs

Ask our vegetarian menu: vegetables, cereals, fresh pasta, eggs

Viandes

Meats

Suprême de volaille fermière farcie à l'estragon, chou chinois, Petits légumes de saison, crème de champignons

Chicken breast with tarragon, Chinese cabbage, seasonal vegetables, mushroom cream 28 €

Suprêmes de pigeonneau royal rôtis sur le coffre, épeautre au jus persillé

Roasted pigeon breasts, spelt risotto with parsley and garlic 38 €

Médallions de cerf poêlés, mousseline de laitue, butternut, Pomme grenaille et pleurote de la Martinière, sauce poivrade

Seared medallions of venison, lettuce puréed, butternut, local pleurotus, poivrade sauce 36 €

Fromages servis au chariot

16 €

Desserts

Desserts

Tartelette au kalamansi, confit d'orange, sorbet à l'orange sanguine

Tartlet with Kalamansi cream, orange confit, blood orange sorbet (gluten free) 16 €

Entremets crémeux au café arabica et à la noisette, crème glacée pralinée

Entremets with arabica coffee and hazelnut, praline ice cream (gluten free) 16 €

Petit baba sur un lit de poire et mousse aux marrons, sorbet à la poire

French yeast cake with pear and chestnut cream, pear sorbet 16 €

Délice au chocolat grand cru et au sésame grillé, sorbet au chocolat blanc

Grand cru chocolate delight with roasted sesame, white chocolate sorbet (gluten free) 16 €

Le dessert du moment

The dessert of the moment 16 €