



Le Menu Gourmet à 55 Euros Avec un plat chaud en moins à 45 Euros

*Fantaisie de Foie Gras de Canard et Magret Fumé
Mousseline de Betterave et Crème de Vinaigre Balsamique*

Ou

*Courge en Fin Velouté, Brochette de Noix de Saint-Jacques
et Scampis, Mousse de Lait Fumée*

*Pièce de Sandre à l'unilatérale sur un Taboulé de Chou Fleur
et Brocoli aux Huîtres, Huile de Noisette et Jus Iodé*

Et, Ou

*Dos de Sanglier Rôti, Compotée de Coïng aux Epices
Purée de Patate Douce*

Chariot de Fromages

*Aumônière de Fruits de Saison Caramélisés Crème Onctueuse
à la vanille de Tahiti et son Sorbet Maison*



Le Menu Tentation à 75 euros

*Dernière prise de commande à 13h et 20h30 au plus tard
Nous conseillons ce menu pour l'ensemble de la table*

Prélude Gourmand

*Escalope de Foie Gras Poêlée sur une Compotée de Fruits
de Saison et Jus aux Epices*

*Noix de Saint-Jacques, Risotto Carnaroli à l'Emincé de Seiche
Glace de Crustacé et Truffes Noires*

*Pièce de Bar Sauvage « Glacée » aux Condiments, Pleurottes au Bacon
Et Pistou de Roquette*

Granité du Moment

*Poitrine de Pigeon de Monsieur Kieffer Rôti aux Girolles
et sa Pomme Anna*

Chariot de Fromages

*Tartare de Fruits Exotiques sur un Brownie aux Noix de Pécan
« Chiboust » de Fruits de la Passion et Tuile Croustillante*



NOS PRODUITS SONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Nos menus sont renouvelés tous les vendredis

Notre Menu Ligne et Saveurs à 29,80 €uros

*Salade de Fenouil Croquant à l'Huile de Pistache Grillée
Et Saumon Fumé par nos soins*

*Suprême de Pintade en Pot au Feu à l'infusion d'Estragon
Et Chou Rave*

*Blanc Manger à la vanille et Yaourt Grec, Banane
Et Ananas Rôtis*

Notre Menu Découvertes à 15,80 euros

uniquement à midi (du lundi au vendredi), selon disponibilité

Velouté de Céleri Rave à la Fourme d'Ambert, Chantilly aux Herbes

*Brochettes de volaille Marinées à la Coriandre, Polenta Crémeuse
Au Vieux Parmesan*

*Blanc Manger à la vanille et Emincés de Pommes Caramélisées
A la Cassonade*

Tout changement au menu entraîne un supplément, les prix s'entendent taxe et service compris.

**Vue l'augmentation des chèques qui nous reviennent impayés,
nous n'acceptons plus ce mode de règlement**

Nos horaires : haute saison : 12h00- 14h00 et 19h00- 21h00

basse saison : 12h00- 14h00 et 19h00- 20h30

Restaurant fermé le mercredi toute la journée et le jeudi midi