LA CARTE

Les entrées • 17,50€

LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES RÔTIES, SAUCE AU CHAMPAGNE
Purée de panais, pomme Granny Smith, lardons fumés et noisettes grillées

LA TERRINE DE CHEVREUIL AUX PRUNEAUX ET FOIE GRAS
Oignons au vinaigre de cidre, céleri à la moutarde d'Orléans et trévise

LE GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES, CRÈME FRAÎCHE AU CITRON VERT
Pickles de radis noir et sorbet à la betterave*

LE FOIE GRAS DE CANARD AU SAUTERNES, CHUTNEY DE POIRES
Réduction de vinaigre balsamique et pain de campagne grillé

Les plats • 28,90€

LE BAR CUIT SUR PEAU, SAUCE AU CÔTES DU JURA
Patates douces, épinards et coulis de tomates au basilic

LE CANON D'AGNEAU RÔTI, JUS À LA MOUTARDE VIOLETTE DE BRIVE
Topinambours, pleurotes et crumble de pain d'épices

LA LOTTE BRAISÉE, BISQUE DE LANGOUSTINES À L'ORANGE
Côtes et vert de blettes, panisse croustillante et pignons de pin

LE TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE DE KAMPOT
Gratin dauphinois à la crème d'Isigny, échalotes confites et cresson

Le fromage • 9,80€

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
Brie, chèvre et Comté, salade verte aux noix

Les desserts • 9,80€

LE BISCUIT CROUSTILLANT AU CASSIS ET PRASLINES MAZET DE MONTARGIS
Crème légère à la vanille et glace aux châtaignes de l'Ardèche*

LE BISCUIT PRALINÉ AUX NOISETTES TORRÉFIÉES
Ganache chocolat blanc, segments de pamplemousse,
sorbet mandarine de Sicile*

L'ANANAS VICTORIA RÔTI AU RHUM ET AUX ÉPICES DOUCES
Croustillant coco, crémeux passion et sorbet à la mangue*

LE BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR, GANACHE À LA VANILLE,
POIRE CONFÉRENCE +3,00€
Caramel beurre salé et sorbet à la poire*
En partenariat avec Dorée Cacao

