

## MENU DECOUVERTE

Lièvre préparé en croûte, marrons et condiments au balsamique  
ou  
Daurade : en tartare et tempura aux parfums exotiques

~ ~ ~

Dés d'espadon et gambas, purée de panais confit aux épices douces  
ou  
Pastilla de caille, feuilles de blette au parmesan  
et pomme de terre « pimento »

~ ~ ~

Carte des desserts

~ ~ ~

Entrée - plat ou Plat - dessert 27 €  
Déjeuner du lundi au vendredi sauf jours fériés

Entrée - plat - dessert 35 €  
Entrée - Plat - fromage et dessert 41 €

Tous changements dans nos menus seront facturés à la carte

Tous nos menus sont servis de 12h à 13h15 - 19h à 21h

## MENU SENSATION 52 €

Foie gras de canard préparé mi-cuit, marmelade de cassis à la  
betterave et tuile aux céréales  
Saint-Jacques justes poêlées, purée de patates douces aux agrumes et  
vinaigrette Grenobloise  
Les escargots de la ferme de « Mr Barbot » façon raviole « wonton »,  
émulsion cresson et sa crème glacée au parmesan

~ ~ ~

Suprême de bar à la feuille de nori, « patchoï » de légumes  
version thaï  
Ris de veau « cœur » meunière, tarte fine aux pommes gratinée au  
camembert fermier  
Dos de biche, beurre aux marrons et son aligot mousseux  
à l'huile de truffes

~ ~ ~

Plateau de fromages de nos contrées

~ ~ ~

Carte des desserts

~ ~ ~

Menu enfant découverte gustatif (servi jusqu'à 12 ans)

Une entrée - une suite - un dessert portion enfant du menu  
découverte 15 €

Une entrée - une suite - un dessert du menu sensation 23 €

MENU PLAISIR 65 €

Foie gras de canard préparé mi-cuit, marmelade de cassis à la betterave et tuile aux céréales

ou

Les escargots de la ferme de « Mr Barbot » façon raviole « wonton », émulsion cresson et sa crème glacée au parmesan

~ ~ ~

Suprême de bar à la feuille de nori, « patchoï »  
de légumes version thaï

ou

Saint-Jacques justes poêlées, purée de patates douces aux agrumes et vinaigrette Grenobloise

~ ~ ~

Ris de veau « cœur » meunière, tarte fine aux pommes gratinée au camembert fermier

ou

Dos de biche, beurre aux marrons et son aligot mousseux à l'huile de truffes

~ ~ ~

Plateau de fromages de nos contrées

~ ~ ~

Chocolat grand cru « Valrhona »

Soupe tiède au chocolat blanc parfumé à la fève de tonka

MENU DEGUSTATION 75 €

Menu servi pour l'ensemble de la table

Saint-Jacques justes poêlées, purée de patates douces aux agrumes et vinaigrette Grenobloise

~ ~ ~

Foie gras chaud pané aux épices et son jus réduit

~ ~ ~

Suprême de bar à la feuille de nori, « patchoï »  
de légumes version thaï

~ ~ ~

Sorbet Calvados

~ ~ ~

Ris de veau « cœur » meunière, tarte fine aux pommes gratinée au camembert fermier

~ ~ ~

Plateau de fromages de nos contrées

~ ~ ~

Assiette "gourmande"

~ ~ ~

## NOS ENTREES

Foie gras de canard préparé mi-cuit, marmelade de cassis à la betterave et sa tuile aux céréales 24 €

Lièvre préparé en croûte, marrons et condiments au balsamique 14 €

Demi-homard « bleu », purée de patates douces aux agrumes et vinaigrette Grenobloise 29 €

Foie gras chaud aux épices, feuille de choux aux pommes caramélisées 24 €

Daurade : en tartare et tempura aux parfums exotiques 14 €

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar « oscietre », avocat « wasabi » croquant 29 €

## NOS POISSONS

Noix de coquilles Saint-Jacques aux grains de caviar « oscietre » et émulsion Vouvray 39 €

« Le Homard bleu » entier et décortiqué, « patchoï » de légumes version thaï 40 €

Bar aux morilles, feuilles vertes « iberico » et rattes confites 30 €

Dés d'espadon et gambas, purée de panais confit aux épices douces 21 €

## NOS VIANDES

Chateaubriand \* sauce béarnaise, petits légumes de saison, et pomme « pont-neuf » 60 € (2 personnes)

Filet de bœuf « race à viande \* » et foie gras chaud, jus balsamico, pomme pont-neuf 32 €

Ris de veau « meunière » tarte fine aux pommes gratinées au camembert fermier et morilles 32 €

Dos de biche, beurre aux marrons et son aligot mousseux à l'huile de truffes 28 €

Pastilla de caille, feuille de blette au parmesan et pomme de terre « pimento » 19 €

Salade 5 €

Plateau de fromages de nos contrées  
Et son pain aux fruits secs 13 €

Carte des desserts 14 €

\* Race d'origine française : limousine, charolaise ou blonde d'aquitaine selon l'arrivage.