

Tant que l'on est sensible au bon et au beau,
On peut toujours créer....

Entrées

Les escargots de Birkenwald	27€
En croustade et en persillade, cromesquis de pied de porc Sponge cake à la chlorophylle de persil	
Gambas AOC de Madagascar	30€
Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion Avocat tiède, salade roquette	
Le tourteau	26€
« En effiloché, miroir de granny smith, hibiscus » Croustillant de quinoa et sorbet pomme céleri	
Foie gras de canard Vendéen	30€
En croûte d'amande, gel et chutney cerise Pain de campagne grillé	

Poissons

L'aigle bar de ligne rôti	35€
Nage de févette, artichaut poivrade au Muscat Fenouil et poulpe grillé	
Grosses langoustines de casier croustillantes au riz soufflé	45€
Wok de légumes au jus de grenade Emulsion au curry vert et huile de pistache	
Tronçon de turbot Breton grillé	38€
Raviole de légumes à la livèche Jus de coquillage à la chlorophylle d'herbes du jardin	
Saint-Pierre du Loctudy snacké	38€
Linguines aux girolles fraîches Petits pois, sauce Genevoise	

Viandes

Canette des Dombes en deux cuissons 32€

L'aiguillette cuite à la demande, la cuisse en effilochée
Sauce Bigarade, gel et marmelade d'orange au poivre Siltimur
Pommes soufflées

L'agneau 36€

Le carré rôti, la panoufle en croûte de chorizo
Tian de légumes du soleil sur un sablé à l'huile d'olive, jus à la sariette

Pomme de ris de veau croustillante 36€

Jeunes carottes, girolles fraîches
Vrai jus tranché

Plateau de fromages Affiné par Pierre STEINMETZ (Schirrhein) 14€

Desserts

Le tout chocolat 14€

Palet au grand cru Abinao
Sorbet cacao et tuile au grué

Picon bière, marmelade d'oranges, glace et spoom à la Météor 10€

La cerise Burlat 14€

Pochée et en sorbet
Opéra à la pistache et griotte

La fraise de Carpentras 14€

En tartare, mousse citronnée, sorbet parfumé au poivre du Népal

Le citron de Menton 14€

En crémeux, marmelade et sponge cake, sorbet Yuzu, coulis basilic

A commander au début du repas

Sphère au chocolat Guanaja 16€

Crémeux, marmelade et sorbet rhubarbe, espuma au bibeleskäse, nappé de coulis chaud

Menu des Gourmets à 52€

Mise en bouche

Les escargots de Birkenwald

En croustade et en persillade, cromesquis de pied de porc

Sponge cake à la chlorophylle de persil

OU

Le tourteau

« En effiloché, miroir de grany smith »

Croustillant de quinoa et sorbet pomme céleri

L'aigle bar de ligne rôti

Nage de févette et artichaut poivrade au Muscat

Fenouil et poulpe grillé

OU

Canette des Dombes en deux cuissons

L'aiguillette cuite à la demande, la cuisse en effilochée

Sauce Bigarade, gel et marmelade d'orange au poivre Siltimur

Pommes soufflées

La cerise Burlat

Pochée et en sorbet

Opéra à la pistache et griotte

OU

Le tout chocolat

Palet au grand cru Abinao

Sorbet cacao et tuile au grué

Nous vous proposons le plateau de fromages avec tous nos menus : supplément 10€

Menu Printanier à 75€

Mise en bouche

Foie gras de canard Vendéen

En croûte d'amande, gel et chutney de cerise

Pain de campagne grillé

Saint-Pierre du Loctudy snacké

Linguines aux girolles fraîches

Petits pois, sauce Genevoise

Agneau rôti, panoufle en croûte de chorizo

Tian de légumes du soleil sur un sablé à l'huile d'olive

Jus à la sarriette

La fraise de Carpentras

En tartare, mousse citronnée, sorbet parfumé au poivre du Népal

Menu découverte à 95€

**Ce menu vous est servi jusqu'à 13h30 au déjeuner et 20h30 au diner
Merci pour votre compréhension**

Laissez-vous surprendre au fil des 7 plats

Élaborés selon l'inspiration du chef

Menu servi pour l'ensemble de la table

Tous nos prix s'entendent nets service compris