



## Le Menu Carte

**(Entrée+Plat+Dessert) 31 € le Midi et 41 € le Soir**  
**(Entrée+Plat ou Plat+Dessert) 26 € le Midi et 36 € le Soir**

Si vous souhaitez un dessert, merci de le commander en début de repas

### Les Entrées

(avec \* sont majorés de 4 € au MENU et ne sont sujet à aucune remise)

Crème de Topinambour à l'Erable et sa Croustille de Lard

\*Foie gras de Canard Mi-cuit, Brioche grillée

Poêlon d'Escargots de Bourgogne aux Noisettes torréfiées

Cœur de Saumon mariné Façon Gravlax, Crème montée à la Fleur d'Oranger

*(Entrée Végétarienne) :*

(Tarte Fine de St-Maure cendré aux Epinards frais et Confits d'Oignons)

Salade de Fenouil aux Agrumes et Queues d'Ecrevisse, Vinaigrette à l'Huile de Noix

\*Escalope de Foie gras chaud aux Pommes



**T VA 20 % ET 10 % COMPRIS**



**(Cuisine entièrement faite Maison à partir de Produits bruts élaborés sur place)**

## Les Plats

(avec \* sont majorés de 7 € au MENU et ne sont sujet à aucune remise)

\*Noix de Coquilles St-Jacques au Caviar de Hareng, Risotto

Filet de Rouget Grondin, Beurre d'Anchois et Lentilles vertes du Puy

Filet de Dorade Royale, Sauce Vierge et Mousseline de Pomme de Terre et Brocolis

Ravioles farcies aux Cèpes, Epinards frais et Emulsion forestière

Selle d'Agneau du Limousin en basse Température, Jus aux Algues  
et Panais

\*Côte de Veau poêlée Forestière et Purée de Navets Pommes de Terre

Onglet de Boeuf, Sauce Bordelaise et Pommes Grenailles sautées

Magret de Canard rôti aux Cerises Amarena, Purée de Courges

\*Feuilleté de Ris de Veau Français, Sauce Morilles et Epinards frais

## Les Desserts

(avec \* sont majorés de 5 € au MENU et ne sont sujet à aucune remise)

Poire au Chocolat Caramélia, Sorbet Poire et Madeleines

Cheese-Cake Clémentine

Tatin de Mangue et son sorbet

Crème Brûlée Flambée à la Violette

\*Coupe Courtine Sorbets (Citron, Cassis et Mangue) et  
Fruits Frais arrosés au Champagne

Notre sélection de Fromages

Coulant au Chocolat Nyangbo, Boule de Glace Vanille

(Cuisine entièrement faite Maison à partir de Produits bruts élaborés sur place)  
(Les Entrées, plats et desserts hors supplément commandés à la carte seront facturés respectivement 14 €, 28 €, et  
12 € ttc)