



Horaires d'ouverture du Restaurant :

Mardi soir

Mercredi soir

Jeudi soir

Vendredi midi et soir

Samedi midi et soir

Dimanche midi et soir

Fermé le Lundi toute la journée et  
pour les déjeuner du Mardi, Mercredi et Jeudi



## MENU DE NOËL

Prix net : 79 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Surprise en premier temps

\*\*\*\*

Terrine de foie gras de canard au pain d'épices  
chutney pomme-raisin

\*\*\*\*

Filet mignon de veau truffé aux chanterelles  
émulsion de persil

ou

Supreme de turbot aux cèpes  
risotto de céleri

\*\*\*\*

Assortiment de fromage

\*\*\*\*

Gourmandise au chocolat

\*\*\*\*

Douceurs



# MENU TRUFFES

Prix net : 95 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Surprise en premier temps

\*\*\*\*

Noix de Saint Jacques fondue de poireaux  
émulsion de topinambour et truffes

\*\*\*\*

Filet mignon de veau (UE) cuit à la ficelle  
et truffes

\*\*\*\*

Soufflé chaud aux truffes et mascarpone

\*\*\*\*

Douceurs

# MENU DES CHAMPS

Prix net : 59 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Surprise en premier temps

\*\*\*\*

L'œuf façon meurette a l'anguille fumé,  
mouillette au beurre et ail noir

ou

Cassolette de crevettes bleu  
lait de coco et curry rouge

\*\*\*\*

”

Dos de lieu noir

riz vénéré et riz soufflé, émulsion de coquillages

ou

Colvert en deux cuisson,  
mousseline de céleri et légumes anciens

\*\*\*\*

Assortiment de fromage

ou

Dessert au choix  
(A choisir en début de repas)

\*\*\*\*

Douceurs

# MENU DES PRES

Prix net : 79 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Surprise en premier temps

\*\*\*\*

Escalope de foie gras poêlé aux cèpes

ou

Tatare de Saint-Jacques et grenade,  
l'huile d'argan et coriandre

\*\*\*\*

Mitonnée de Mitonnée de perdreau,  
embeurrée de choux et chanterelles

ou

Supreme de turbot,  
risotto de céleri et sauce crémeuse de chorizo

\*\*\*\*

Assortiment de fromage

\*\*\*\*

Dessert au choix  
(A choisir en début de repas)

\*\*\*\*

Douceurs

# A LA CARTE

Brouillade aux truffes melanosporum  
30 €

Raviole ouverte aux truffes et artichauts sautées a cru  
50 €

Noix de Saint Jacques fondue de poireaux  
émulsion de topinambour et truffes  
50 €

Escalope de foie gras de canard poêlé aux cèpes  
30 €

Cassolette de crevettes bleu,  
lait de coco et curry rouge  
30 €

Tatare de Saint-Jacques et grenade,  
l'huile d'argan et coriandre  
35 €

Jambon sec de l'Aveyron, pain tomate à l'ail  
30 €

Cassolette de Cèpes a la provençale  
25€

# A LA CARTE

Dos de lieu noir  
riz vénéré et riz soufflé, émulsion de coquillages  
35 €

Poêlée de belles grenouilles en persillade  
55 €

Supreme de turbot,  
risotto de céleri et sauce crémeuse de chorizo  
48 €

Colvert en deux cuisson,  
mousseline de céleri et légumes anciens  
35 €

Mitonnée de perdreau,  
embeurrée de choux et chanterelles  
40 €

Mitonnée de rognon de veau en persillade (UE)  
38 €

Emincée de filet de bœuf de Salers  
façon Stroganoff  
50 €

Filet mignon de veau (UE) cuit à la ficelle  
et truffes  
50 €

# LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage

20 €

Feuillantine chocolat- pralin, chantilly au café et noisettes croustillante

20 €

Poire poché a la nougatine, caramel de coriandre  
Et crème glacée à la vanille

20 €

Baba flambé au Rhum grand classique

20 €

Soufflé chaud au grand marnier

20 €

Pithiviers aux griottines  
mousseline de crème anglaise au kirsch

20 €