



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 €