

Menu Symphonie

*Pour ce menu, la formule Sommelier est proposée, venez vite la découvrir dans notre carte des Vins
Un verre de Vin pour chaque plat choisi, Prix du forfait vins* : 28 €
Certains vins peuvent être modifiés*



1ère assiette

Cœur d'Artichaut Barigoule,
Glace aux Cèpes en Coque Croustillante, Bouillon Végétal
Ou

Foie Gras de Canard & Poivre Rouge de Kampot,
Rhubarbe Confitée & Brioche Parfumée au Thé Gen Maicha Yama

2ème assiette

Tarte fine de Homard Bleu, Bavaroise de Crustacés,
Avocat, Oxalis & Pimprenelle

3ème assiette

Ris de Veau en Chapelure, Condiments d'Agrumes,
Carottes Glacées & Risotto Petit Epeautre

Ou

Omble Chevalier Rôti, « Hollandaise » au Safran du Val d'Amour,
Oignons Cébettes, Fèves & Petits Pois

Le Chariot de Fromages Frais et Affinés

Dessert au choix (à commander en début de repas)

53 €

Menu Plaisir

*Pour ce menu, la formule Sommelier est proposée, venez vite la découvrir dans notre carte des Vins
Un verre de Vin pour chaque plat choisi, Prix du forfait vins* : 26 €*

Certains vins peuvent être modifiés



Emulsion & Tuiles au Comté, Braisi de Monsieur Thaurin,
Gelée au Vin Jaune & Pickles Oignon

Ou

Filets de Maquereau Confits à l'huile de Sarriette,
Perles de Citron & Coulis Poivron

Poisson selon la pêche,
préparé suivant l'inspiration de la Chef

Ou

Volaille aux Morilles & Vin Jaune,
Mattafoaim & Légumes du Moment

Le Chariot de Fromages Frais et Affinés

Ou

Dessert au choix (à commander en début de repas)

45 €

Menu « Signature »

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

Pour ce menu, la formule Sommelier est proposée, venez vite la découvrir dans notre carte des Vins

Un verre de Vin pour chaque plat choisi, Prix du forfait vins : 36 €*



Certains vins peuvent être modifiés

Foie Gras de Canard & Poivre Rouge de Kampot,
Rhubarbe Confite & Brioche Parfumée au Thé Gen Maicha Yama

Tarte fine de Homard Bleu, Bavaroise de Crustacés,
Avocat, Oxalis & Pimprenelle

Omble Chevalier Rôti, « Hollandaise » au Safran du Val d'Amour,
Oignons Cébettes, Fèves & Petits Pois

Filet de Bœuf Français,
& Voile de lard Colonnata, Jus Brun,
Pomme de Terre Anna Truffée

Le Chariot de Fromages Frais et Affinés

Dôme d'Abricot Bergeron, Parfumé au Poivron,
Meringue Italienne & Coulis Abricot

62 €

CARTE

Les Entrées

Cœur d'Artichaut Barigoule, Glace aux Cèpes en Coque Croustillante, Bouillon Végétal	24 €
Filets de Maquereau Confits à l'huile de Sarriette, Perles de Citron & Coulis Poivron	20 €
Foie Gras de Canard & Poivre Rouge de Kampot, Rhubarbe Confite, Brioche Parfumée au Thé Gen Maicha Yama	28 €
Emulsion & Tuiles au Comté, Braisi de Monsieur Thaurin, Gelée au Vin Jaune & Pickles Oignon	22 €

Crustacé & Poissons

Tarte fine de Homard Bleu, Bavaroise de Crustacés, Avocat, Oxalis & Pimprenelle	35 €
Ombre Chevalier Rôti, « Hollandaise » au Safran du Val d'Amour, Oignons Cébettes, Fèves & Petits Pois	38 €
Poisson selon la pêche, préparé suivant l'inspiration de la Chef	28 €

CARTE

Les Viandes

Volaille aux Morilles & Vin Jaune,
Mattaïaim & Légumes du Moment 26 €

Ris de Veau en Chapelure, Condiments d'Agrumes,
Carottes Glacées & Risotto Petit Epeautre 32 €

Demi Rognon de Veau Déglacé au Vinaigre de Vin Jaune
Echalotes Confites & Pommes de Terre Liard 26 €

Filet de Bœuf Français, Pomme de Terre Anna Truffée,
Voile de lard Colonnata, Jus Brun 35 €

Les Fromages & Desserts

Le Chariot de Fromages Frais et Affinés 15 €

Les Desserts Proposés Suivant la Saison 13 €

-Viande Bovine : Origine France

Respectueux de la diversité des produits frais,
c'est avec passion que notre chef, Nadine Troussard et son équipe
les choisissent, les cuisinent et les transforment pour vous proposer
une cuisine gastronomique.

Certains produits peuvent manquer, merci pour votre compréhension.

Carte des desserts

Assiette de Sorbet Maison



Dôme d'Abricot Bergeron, Parfumé au Poivron,
Meringue Italienne & Coulis Abricot



Figues Pochées au Macvin, Sèches du Jura,
Mousse de Fromage Blanc au sésame,
Vinaigrette Mangue & Fruit de la Passion



Suprêmes de Pamplemousse & Fruits de la Passion,
Tube Croustillant à l'Avocat,
Glace aux éclats de Pistache



Tarte Sablée Ganache au Chocolat du Ghana,
Compotée Cassis & Curcuma, Sorbet Cacao