

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

Morille Jumbo Farcie,
Royale d'Asperge des Landes, Huile à l'Ail des Ours

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 & Fleurs d'Ail des Ours

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,
Mattaifaim & 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

Morille Jumbo Farcie,
Asperge des Landes & Huile à l'Ail des Ours

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

Fraîcheur de Fraises de Carpentras,
Compotée Parfumée au Grand Marnier,
Sorbet Mara des Bois & Croustillant au Sésame

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 & Fleurs d'Ail des Ours	22 €
Morilles Jumbo Farcies, Royale d'Asperge des Landes, Huile à l'Ail des Ours	28 €

Poissons

Omble 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, Matafaim & 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



Fraîcheur de Fraises de Carpentras,
Compotée parfumée au Grand Marnier,
Sorbet Maras des Bois & Croustillant Sésame



Tarte à la Rhubarbe, Sablé Breton au Sarrazin,
Pana Cotta à la Fève de Tonka



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



Chocolat de Tanzanie & Biscuit Léger
Sauce Cacao Infusée au Bourgeon de Sapin,
Sorbet Absinthe