

# CARTE

## Les Entrées

Emulsion & Tuiles au Comté, Braisi de Monsieur Thaurin,  
Gelée au Vin Jaune & Pickles Oignon 22 €

Terrine de Foie Gras Poêlé,  
Poivre de Malabar, Chutney de Poire Williams  
& Gelée de Muscat 28 €

Filets de Maquereau Confits à l'huile de Sarriette,  
Perles de Citron & Coulis Poivron 20 €

Textures de Céleri Boule, Truffe & Cromesquis de Poitrine de Franche-  
Comté, Huile de Plante à Curry 26 €

## Coquillage & Poissons

Huîtres de Saint-Vaast Pochées, Biscuit Sarrazin & Cèpes,  
Crème Fouettée & Citron Caviar 28 €

Sandre Laqué au Beurre d'Ecrevisse, Chartreuse parfumée au Vin Jaune,  
Légumes du Jardin de l'Apprenti Sage 28 €

Poisson selon la pêche,  
préparé suivant l'inspiration de la Chef 28 €

# CARTE

## Les Viandes

Volaille aux Morilles & Vin Jaune,  
Mattaïaim & Légumes du Moment 28 €

Noisette de Dos de Cerf, Gastrique & Parfum de Genièvre,  
Panais en Mousseline & Rôti 33 €

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

Filet de Bœuf Français, Beurre à la Feuille de Figuier,  
Pommes de Terre Anna & Echalote Confite 35 €

## Fromages

Le Chariot de Fromages Frais et Affinés 15 €

---

**En cas d'allergie ou/et d'intolérance : Merci de prévenir à la commande**

**-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.

# Desserts

Les Desserts Proposés Suivant la Saison

13 €

Assiette de Sorbet Maison



Carpaccio d'Ananas Frais  
& Gelée d'Ananas Victoria,  
Ganache Chocolat blanc & Sauge Ananas



Sphère Mandarine  
Mousse Vanille & Gelée Mandarine  
Baba au Grand-Marnier



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



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

# 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\* : 32 €*



## 1er assiette

Terrine de Foie Gras Poêlé,  
Poivre de Malabar, Chutney de Poire Williams & Gelée Muscat  
Ou  
Huîtres de Saint-Vaast Pochées, Biscuit Sarrazin & Cèpes,  
Crème Fouettée & Citron Caviar

\*\*\*

## 2ème assiette

Textures de Céleri Boule,  
Truffe & Cromesquis de Poitrine de Franche-Comté,  
Huile de Plante à Curry

\*\*\*

## 3ème assiette

Noisette de Dos de Cerf, Réduction Gastrique & Parfum de Genièvre,  
Panais en Mousseline & Rôti  
Ou  
Sandre Laqué au Beurre d'Ecrevisse,  
Chartreuse parfumée au Vin Jaune, Légumes du Jardin de l'Apprenti Sage

\*\*\*

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 €*



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,  
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\* : 38 €*



Terrine de Foie Gras Poêlé,  
Poivre de Malabar, Chutney de Poire Williams & Gelée de Muscat

\*\*\*

Huîtres de Saint-Vaast Pochées, Biscuit Sarrazin & Cèpes,  
Crème Fouettée & Copeaux de Truffe

\*\*\*

Sandre Laqué au Beurre d'Ecrevisse,  
Légumes du Jardin de l'Apprenti Sage

\*\*\*

Filet de Bœuf Français, Beurre à la Feuille de Figuier  
Pommes de Terre Anna & Echalote Confite

\*\*\*

Le Chariot de Fromages Frais et Affinés

\*\*\*

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

62 €

# Menu Bistrot

Entrée de saison

~~~

Plat suivant Le Marché

~~~

Assiette de Sorbets ou Suggestion du Jour

**19 €**

Accompagné d'un verre de vin  
et d'un café : **26 €**

**OU**

Plat suivant Le Marché

~~~

Assiette de Sorbets ou Suggestion du Jour

**16 €**

*Menu Servi Uniquement le Midi,  
du Mercredi au Vendredi  
(sauf Jours Fériés)*

Prix nets & Service compris

# Menu Enfant

*Menu servi aux enfants de – 10 ans*

Emincé de Volaille et sa Garniture

~~~

Coupe de Glace

~~~

**12 €**

Prix nets & Service compris

