

Menu

Le Milieu du Jour

Servi uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés

Déclinaison sur la Châtaigne

au gingembre et à la coriandre de la ferme de la Pommeraie

Moule de Bouchot du Mont Saint Michel

chou rave et poivre verveine

Pigeon de Pornic et Betterave

le filet cuit sur coffre accompagné de son jus infusé à la camomille
la cuisse en salade gourmande avec son croustillant à la farine de pois chiche

Pommes et Oseille

accompagné d'un sablé à la farine torréfiée

85,00 €

Menu servi en demi-portion pour les enfants à 42€

Ou 117,00 €*

*Boissons comprises : 2 verres de vin, une demi bouteille d'eau minérale et une boisson chaude

Menu

Le Point D'Horizon

Cerfeuil Tubéreux
citron main de Bouddha

Anguille Fumé au Vert
en bol gourmand

Chou Fleur et Vin Jaune
sur un concassé d'escargots

Carottes
en jeu de cuissons aux sucs de Saint Jacques

Noix de Saint Jacques juste Snackée
condiment de carotte confite

Volaille de Bresse
cardon et graines d'amarante

Fromage de Chèvre de la Chèvrerie d'Arbois
sur un pain de courge et cresson

Pleurote d'Epik Farm
assaisonné à la fève de cacao et poire

185,00 €

Menu servi en demi-portion pour les enfants à 92 €

Notre Carte

Faisan en entrée froide

le filet mariné à l'huile de baies de genièvre fraîche,
les cuisses en cannelloni de navet et foie gras,
condiment d'abats et gratons
assaisonnés d'une vinaigrette aux sucs de faisan,
foie gras fumé et navet boule d'or en jeu de textures

56,00€

Chevreuil en entrée chaude

le cuissot en consommé de topinambour infusé aux fleurs de houblon,
croustillant à l'orge et crème onctueuse à la glace de gibier
le dos dans l'idée d'un tataki mariné au vinaigre de bière,
orge soufflé et jus de chevreuil beurré

57,00€

Coquillages de mon enfance

huîtres Gillardeau n°3 et ormeau pochés,
clams, coques et couteaux juste raidis,
et langues d'oursin de méditerranée
déposés sur un lit de poire de terre glacés avec jus de coquillage au savagnin
accompagnés d'une émulsion iodée

62,00€

Coquille Saint-Jacques

dans une première assiette, la noix juste rôtie accompagnée d'un condiment
et d'un jus beurré de carotte
puis dans une seconde assiette en croustillant,
huile vierge de carotte et en jus lié au corail
venant assaisonner une variation de couleur et de cuisson sur la carotte

59,00€

Volaille de Bresse de la Ferme Roussel-Voisard

la cuisse farcie d'une mousseline à la glace de morille,
l'aile marinée au curry d'Arnaud Lory,
céleri rave et le céleri branche en différentes textures assaisonnés à l'estragon
accompagnée de la célèbre sauce au vin Jaune et de morilles crémees

65,00€

Lièvre à la Royale

accompagné de son assiette dans l'idée d'une salade fraîche
au radis bleu en carpaccio et confit,
jeunes pousses de barbe des Capucins assaisonnées au sureau

65,00€

Fromage de Chèvre de la Chèvrerie d'Arbois

en deux affinages
avec un pain grillé et une huile tranchée de courge croustillante,
cresson de fontaine en pulpe et jeunes pousses

19,00€

Pommes et Oseille

pomme Reine des Reinettes rôtie au four
en cannelloni farci d'une mousse onctueuse au yaourt de brebis ,
pomme Golden fermentée en émulsion,
pomme Chanteclerc en sorbet, pomme Ariane en carpaccio
glacée dans un jus de pomme Granny Smith et cidre
sur un pistou d'oseille

24,00€

Pleurote d'Epik Farm

en pressé à la poire caramélisée et fève de cacao,
sous une glace et des croquants de pleurote,
d'un sablé cacao et de poires confites et croustillantes
accompagnés d'une mousse légère de poire assaisonnée
aux épices de pleurote et fève de cacao

24,00€