

Menu

Le Milieu du Jour

Servi uniquement le midi

Déclinaison sur l'Asperge Blanche
au persil de la ferme de la Pommeraie et poivre de Jamaïque

Poulpe et Ail des Ours
dans l'idée d'une farandole gourmande
aux carottes et poireaux

Pièce de Porc de Plein air de Vincent Perrin à Chatelay
aux premiers haricots plats de Bresse et lamier pourpre

Lait de Brebis en Jeu de Cuissons
assaisonné aux riz colorés et thé noir

75,00 €

Menu servi en demi-portion pour les enfants à 37€

Ou 107,00 €*

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

Menu

Le Point D'Horizon

Premiers Navets
jeunes pousses de pimprenelle

Radis en Jeu de Textures
sur un filet de merlan de ligne au lierre terrestre

Crevette Grise
dans l'idée d'un oignon farci au shiso

Asperge Verte
cuite minute sur un condiment de sucs de viande
et en bol gourmand assaisonné aux champignons

Fera du lac Lemman au Beurre d'Herbe à Curry
en variation d'artichaut au Savagnin

Pigeon de Pornic
coriandre et blette

Tomme du Mont Poupet
salade romaine et poivre de Danané

Tanaisie
en gourmandise de chocolat

155,00 €

Menu servi en demi-portion pour les enfants à 77€

Notre Carte

Foie Gras de Canard

poché dans sa graisse accompagné de jeunes pousses de mizuna
assaisonné d'un chutney et de quartiers de kumquats confits,
de betteraves blanches et de tuile croustillante de pain

51,00€

Escargot du Petit Mercey

cuit dans un bouillon au savagnin puis grillé,
épinard d'hiver en pulpe, croustillant et étuvée
polenta poêlée, sarrasin torréfié et lard salé de porc noir de Bigorre

53,00€

Coquillages de mon enfance

huîtres Gillardeau n°3 pochées, bulots,
clams, coques et bigorneaux juste raidis
déposés sur un lit de fenouils glacés de leur jus infusé au graines de carvi
accompagnés d'une émulsion iodée

60,00€

Féra du Lac Léman

en mi-cuit au beurre de cresson
pomme de terre de Noirmoutier en croquette,
en tronçons confit au safran du Jura et grillé
accompagné d'un jus d'arrête beurré au cresson

58,00€

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 jeu de texture assaisonné à l'estragon
accompagné de la célèbre sauce au vin Jaune et de morilles crémees

63,00€

Tomme du Mont Poupet

en variation de textures
accompagné d'une huile vierge et d'un condiment
de salade romaine au poivre

19,00

Tanaisie et Chocolats

en deux service le premier en feuille à feuille de brioche feuilletée au chocolat
Araguani et d'une mousse onctueuse à la tanaisie
assaisonnée d'une huile vierge de fève de cacao
le deuxième en glace chocolat et tanaisie déposé sur sablé cacao accompagné
d'une émulsion tiède au chocolat Azélia

24,00€

Lait de Brebis de la Bergerie de Sophie

dans un cannellonis de riz blanc et noir à la faisselle assaisonné de sa confiture de lait,
le petit lait en tremblant au thé noir, le caillé en tuile croustillante et en praliné au riz
rouge, le fromage blanc en crème glacée infusée au thé noir

24,00€