

LES MENUS

Tomme du Mont Poupet

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

19 euros

Tanaïsie et Chocolats

en deux services

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

24 euros

Lait de Brebis de la Bergerie de Sophie

dans un cannelloni 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 euros

Notre Carte

Foie Gras de Canard

poché au jus de poulsard puis servi froid,
chou pointu de la ferme de la Pommerie en pulpe confit,
en cannelloni végétal et en huile vierge au tournesol et à l'achillée
assaisonné d'une mousse onctueuse et d'un caramel de poulsard

51 euros

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 euros

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 euros

Féra du Lac Léman

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

58 euros

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,
le céleri rave et le céleri branche en jeu de textures assaisonnés à l'estragon
accompagnés de la célèbre sauce au vin Jaune et de morilles crémees

63 euros

Le milieu du jour

Déclinaison sur l'Asperge Blanche

au persil de la ferme de la Pommeraie
et poivre de Jamaïque

Poulpe & 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 euros

Menu servi uniquement le midi

▪

107 euros

(avec les boissons)

Nos sommeliers peuvent vous proposer un accord mets et vins.
Deux verres de vin, une demi bouteille d'eau minérale et une boisson chaude.

▪

37 euros

Pour les enfants

Demi-portion

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

Écrevisse 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

Tanaïsie

en gourmandise de chocolat

▪

Menu
155 euros

▪

77 euros
Pour les enfants
Demi-portion