

MENU

36€

Œuf parfait

Crèmeux de topinambour
Julienne de magret fumé et écume de persil

Ou

Tartare de saumon

Aux agrumes et gingembre
Tuile craquante au sésame



Suprême de pintade Français

Jus aux olives de la maison Richard
Purée de pomme de terre aux cèpes
Carottes braisées

Ou

Queue de lotte

Sauce citronnelle et moutarde en grains
Crèmeux de sarrasin
Fenouil confit



Mont Blanc

Aux marrons déstructurés

Ou

Parfait glacé au Grand Marnier

Salade d'oranges aux épices
Biscuit craquant

Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur demande

Pour commencer

Plat

Pâté en croûte de gibier

Pickles d'oignons rouges et chutney de coings

15€ 20€

Œuf parfait

Crèmeux de topinambour, julienne de magret fumé
Écume de persil

12€ 18€

Tartare de saumon

Aux agrumes et gingembre, tuile craquante au sésame 12€ 18€

Velouté de potiron

Fricassées de marrons et champignons de Paris
Eclats de feta

12€ 18€

Eaux douces et salées

Queue de lotte

Sauce citronnelle et moutarde en grains
Crèmeux de sarrasin et fenouil confit

22€

Dos de poisson du marché

Confit à l'huile mentholé, crèmeux de petit épeautre du
Mont Ventoux aux champignons

24€

Aiguillette de Saint Pierre grillée

Déclinaison autour du poireau, beurre nantais aux œufs
de Tobiko

23€

Nos tapas

Saumon fumé maison

Marmelade d'orange au gingembre

14€

Croque-Monsieur truffé

Au vieux comté

14€

Planche de Charcuteries

17€

Pâté en croûte de gibier

Pickles d'oignons rouges et chutney de coings

15€

Saint Marcellin de la Mère Richard

9€

Planche de Fromages

16€

Pâturages et basse-cours

Filet de bœuf Wellington

Jus corsé garniture forestière

39€

Suprême de pintade Français

Jus aux olives de la maison Richard
Purée de pomme de terre aux cèpes et carottes braisées

22€

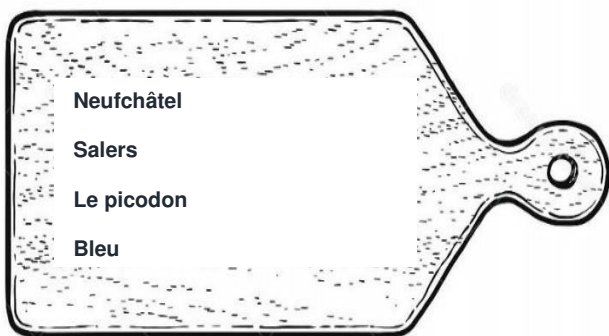
Carte des boissons



Les Suggestions du Chef

Risotto butternut Butternut rôti au miel de fleurs et romarin, Graines de courge	21€
Steak tartare de bœuf Origine selon arrivage A la Calabraise : parmesan, tomates confites, Câpres, persil & oignon rouge Pommes de terre sautées & jeunes pousses de mesclun	24€
Risotto à la demi-langouste Jus de langoustines corsé et tuile au parmesan	46€

Fromages



14€

Pour finir en douceurs

Tarte chocolat « Guanaja » Cœur coulant Caramélia, glace vanille et crumble de grué Servie chaude (10mn d'attente)	12€
Mont Blanc Aux marrons déstructurés	9€
Parfait glacé au Grand Marnier Salade d'oranges aux épices et biscuit craquant	9€
Forêt verte Entremet mousse mangue, marmelade citron, gingembre. Chantilly au citron vert, sauce matcha	11€
Café gourmand Mignardises du moment	12€
Granité au Prosecco et Apérol	9€

LES INCONTOURNABLES

Carré d'Agneau Français A partager

9€ les 100gr



Le turbot rôti

A partager (selon arrivage)

9€ les 100 gr



La côte de bœuf Origine selon arrivage pour 2 personnes

9€ les 100 gr

Servie en croûte de cèpes



Garniture au choix

Ravioles de la Mère Maury ou Pommes de terre sautées ou Légumes de saison

Menu Enfant

16€



Steak haché

Ou

Poisson du marché (selon arrivage)

Ou

Assiette de Ravioles de la Mère Maury



Garniture au choix

Pomme de terre sautées ou Ravioles ou Légumes de saison



Boule de Glace au choix

Un sirop au choix