

Menu Gourmand

Cannelloni de navet à l'aigre doux

Chair de Crabe, guacamole et nage de légumes croquants

ou

Ravioles de Boeuf

Façon Pot au feu et ses légumes d'Automne



Paré de Maigre de Méditerranée

Autour du potiron et ses gnocchis au lard, écume de parmesan

ou

Magret de Canard

Variation de Céleri, tombée de poire, champignons du moment
Jus brun au porto



Tartelette Chocolat et Mangue

Sorbet Mangue

ou

Douceur Vanille-Ananas

Sablé croustillant et sa fraîcheur Vanille Bourbon

MENU À 49 €

Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.

Menu de l'Auberge

Oeuf mollet

Velouté de potiron éclats de speak et graines de courge

ou

Pressé de Gibier de nos forêts

Léger raifort condiment, petite verdure



Paré de Saumon de Norvège

Espuma de Panais, pack shoeï, jus brun

ou

Rognon de Veau Français

Purée crémeuse d'antan, carotte fane, fine moutarde



Coque au Chocolat

Crèmeux Citron et meringue Italienne

ou

Mille-Feuille du Pâtissier

Vanille et Caramel

MENU À 35 € (EN 3 PLATS TOUS LES JOURS)

UNE ENTRÉE ET UN PLAT (pas le dimanche midi) 31 €

UN PLAT ET UN DESSERT (pas le dimanche midi) 28 €

Menu Plaisir

Notre Foie gras de Canard

Autour de la Poire, nougatine au sésame et sa fine brioche



Langoustines d'Atlantique

Céleri mariné au Tandoori, suprême de pamplemousse, sauce Américaine



Fondant de Boeuf Wagyu ou Ris de Veau Doré

Crèmeux de carotte, carotte chantenay et pommes de terre rate

Tombée de sous-bois



Une Gourmandise au choix

dans l'un des menus précédent

MENU À 69 € AVEC 2 ENTRÉES

MENU À 58 € AVEC UNE ENTRÉE AU CHOIX

Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.

Pour les Enfants
jusqu' à 12 ans

MENU À 13 €

LA DEMI-PORTION POUR LES PETITS À 8 €

Aiguillettes de Poulet panées Maison
Purée de carotte et ses pommes soufflées

* * *

Fondant au Chocolat
Nage de crème Anglaise

