

Menu de Saison

TOMATES CERISES CONFITES EN COULEURS

Copeaux jambon italien, crème de burata, huile de basilic, chips de pains



PIÈCE DE VEAU FONDANTE

Tartelette de légumes de saison, jus au Porto



VACHERIN CONTEMPORAIN À LA CERISE

Éclats de pistache, sorbet griotte

/

MENU À 48€

Tous nos plats sont réalisés maison.

Nos menus établis ne peuvent être modifiés.

*Les personnes ayant des restrictions alimentaire
veuillez le préciser lors de la commande.*



Menu Gourmand

TRUITE DE CHEZ MESSANG EN GRAVLAX

Variation de céleri et pomme granny smith, fraîcheur à l'aneth

Ou

VITELLO TONNATO A NOTRE FAÇON

Et ses condiments



MAGRET DE CANARD ROSÉ, JUS AU PORTO

Carotte fane croustillante, purée de carotte à la coriande, pickels de cerise

Ou

DOS DE DORADE SEBASTE

Variation de fenouil en texture et agrumes



ABRICOTS CONFITS AU ROMARIN

Panna cotta vanille, crumble aux amandes, glace bulgare

Ou

GOURMANDISE AUX CHOCOLATS VALRHONA

Crèmeux chocolat, ganache chocolat blanc et lait, crumble noisette, sorbet chocolat noir

/

MENU À 64€



Menu Saveurs d'Hugo

FOIE GRAS DE CANARD AU PORTO

Déclinaison de cerise et amande

Ou/Et

THON ROUGE MI-CUIT AUX GRAINES, AVOCAT RÔTI

Echalotes confites à l'asiatique, douceur de coriandre



FILET DE BOEUF CHAROLAIS

Mille feuille d'aubergine croustillant, poivron rouge confit

Tombée de girolles, jus de boeuf

Ou

POULPE SAISI

Douceur de petits pois

Pickles d'oignon rouge à la framboise et citron confit, jus au porto



LES FROMAGES AFFINÉS DE VERGAVILLE

Chutney de fruits

Ou

CITRON D'HUGO EN TROMPE L'OEIL

Sorbet Yuzu

/

MENU À 78€

Ou avec les deux entrées 91€



Pour les Enfants

Jusqu'à 12 ans

MENU À 16€

LA DEMI-PORTION POUR LES PETITS À 13€

NUGGETS DE POULET PANÉ MAISON

Purée de butternut et ses pommes frites maison



BÂTON GLACÉ MAISON

Glace vanille enrobée de chocolat au lait Valrhona

