

Menu terre mer : 130 euros

AMUSE-BOUCHE

Selon le marché

ENTRÉE (AU CHOIX)

Rillettes aux deux saumons (cuit à la vapeur et saumon fumé) et à l'aneth avec
toasts de pain aux céréales

ou

Velouté de courge butternut, carottes, lait de coco et curry

ou

Salade tiède de lentilles du Puy, effiloché de confit de canard croustillant et
vinaigrette au balsamique blanc et huile de noisette

PLAT (AU CHOIX)

Parmentier de lieu au chèvre frais en persillade

ou

Suprêmes de volaille au riesling avec un riz basmati aux épices douces

ou

Filet mignon de porc au vin blanc écrasé de pomme de terre

DESSERT (AU CHOIX)

Coulant au chocolat et la fleur de sel, sauce caramel beurre salé

ou

Brioche perdue, crème fouettée au mascarpone et poêlée de fruits de saison

ou

Tarte au citron déstructurée

MIGNARDISES

Selon le marché

Menu sur mesure : 300 euros

Menu réconfort : 125 euros

PIÈCES COCKTAIL (AU CHOIX)

Velouté de champignons et chips de jambon de pays

ou

Gougères au comté

ou

Tartare de bœuf à la tomme de brebis

ENTRÉE (AU CHOIX)

Quiche savoyarde au reblochon et son mesclun

ou

Salade tiède de lentilles du Puy, effiloché croustillant de confit de canard, vinaigrette balsamique blanc et huile de noisette

PLAT (AU CHOIX)

Parmentier d'andouillette écrasé de pommes de terre à l'huile de noix et mesclun

ou

Blanquette de lotte, sauce crémée à l'aneth et au citron vert et riz basmati aux épices douces

ou

Burger cantal sauce roquefort ou Burger nordique au saumon sauce aneth -
Accompagnement pommes de terre grenaille rôties

DESSERT (AU CHOIX)

Riz au lait et son caramel beurre salé

ou

Mousse au chocolat (Valrhona) grué de cacao et zestes d'oranges

ou

Tarte tatin revisitée

MIGNARDISES

Mini cannelés

Menu réconfort accord mets vins : 180 euros

Gaspacho de petits pois, brunoise de pomme granny smith et crème fouettée au mascarpone

Gougères au chèvre

ENTRÉE - VIN ASSOCIÉ : MERCUREY BLANC (AU CHOIX)

Noix de Saint-jacques marinées au saké et au vinaigre mirin, snackées avec ses suprêmes de pomelos, vinaigrette sauce soja, saké et vinaigre de vin rouge

ou

Asperges vertes cuites au four vapeur, coulis de piquillos, chips de jambon Serrano et tuiles de parmesan

PLAT - PINOT GRIS GRAND CRU KESSLER OU HERMITAGE NOBLES RIVES (AU CHOIX)

Médallions de lotte laqués au jus de carotte réduit, carottes fanes poêlées au miel et au cumin, chapelure de chorizo

ou

Quasi de veau cuit à la sonde, sauce échalotes, écrasé de pommes de terre au beurre Bordier au sarrasin, brunoise de pomme à la ciboulette, huile d'olive et vinaigre balsamique blanc

FROMAGES

Assortiment de fromages

DESSERT - VIN ASSOCIÉ : COLLIOURE (BANYLUS) (AU CHOIX)

Ile flottante au zestes de citron vert, crème anglaise à la passion, crémeux citron jaune et suprêmes d'agrumes

ou

Tarte au chocolat noir Valrhona, éclats de grué de cacao et zestes d'oranges

ou

Choux craquelin, crème pâtissière à la fleur d'oranger, coulis de fruits rouges frais et fruits rouges frais

MIGNARDISES

Tuile de cacao, ganache chocolat noir Valrhona

Menu bistrot : 95euros

AMUSE-BOUCHE

Gougères légères au comté

Rillettes au deux saumons (cuit à la vapeur et fumé) à l'aneth

ENTRÉE (AU CHOIX)

Tartare de bœuf ou saumon

ou

Salade de lentilles tiède à l'effiloché croustillant de confit de canard

ou

Œufs mimosa mayonnaise à l'huile de truffe

PLAT (AU CHOIX)

Croque monsieur, coleslaw et mesclun

ou

Magret de canard, pommes de terre grenaille sautées

ou

Blanquette de lotte, sauce crémée au citron vert

DESSERT (AU CHOIX)

Fondant au chocolat, sauce caramel beurre salé et éclats de grué de cacao

ou

Brioche perdue, crème fouettée au mascarpone et poelée de fruits de saison

ou

Riz au lait

Menu fusion : 215 euros

AMUSE-BOUCHE

Sucettes croquantes à la langoustine et au basilic

Velouté de champignons aux noix torréfiées et chips de jambon Serrano

ENTRÉE (AU CHOIX)

Risotto croustillant au cœur coulant de citron vert et nid de légumes croquants avec une sauce vierge

ou

Cannellonis de radis noirs à l'émietté de crabe, condiment coriandre, gingembre, citron, huile d'olive et guacamole légèrement épicé

ou

Tataki de bœuf

PLAT (AU CHOIX)

Filet de bar snacké à l'huile d'olive avec sa peau en chips, sauce vierge, mousseline de patates douces à la coriandre

ou

Magret de canard, endives braisées au jus de pomme, billes de pommes confites et julienne de pommes crues

ou

Pavé de bœuf (origine France, races Aubrac ou Limousine ou Charolaise) beurre maître d'hôtel aux zestes d'agrumes, écrasé de pommes de terre et son pesto de roquette

FROMAGES

Assortiment de fromage : tomme aux fleurs, Laguiole, chèvre frais et petits pains nature et aux céréales

DESSERT (AU CHOIX)

Choux avec craquelin, crème pâtissière vanille à la fleur d'oranger, coulis de fruits rouges

ou

Pomme cuite à la vapeur, sauce caramel beurre salé et éclats de sablé breton

ou

Compotée de suprême d'agrumes, chantilly au thé Earl Grey, crumble noix de pécan et miel

ou

Tarte au chocolat déstructurée

MIGNARDISES

Menu végétal : 135 euros

AMUSE-BOUCHE

Selon le marché

ENTRÉE (AU CHOIX)

Chou-fleur rôti, sauce crémée à la fourme d'Ambert et oignons frits

ou

Risotto croustillant à la chapelure panko, cœur coulant citron vert et légumes croquants

ou

Cube de courge butternut cuit au four vapeur, zestes de pomelo et cannelle

PLAT (AU CHOIX)

Nouilles soba, courgettes et tofu poêlés, pesto de coriandre

ou

Salade de patates douces rôties, noix de pécan caramélisées

ou

Hachis végétarien

DESSERT (AU CHOIX)

Tarte mi-figue mi-raisin

ou

Profiteroles au chocolat

ou

Verrine confit de myrtille mousse myrtille, chantilly au citron et sablé breton

Menu douceurs d'automne : 165 euros

AMUSE-BOUCHE

Maki de galette de blé noir au crabe

ENTRÉE (AU CHOIX)

Macaronis farcis à l'artichaut et au foie gras et gratinés au parmesan

ou

Velouté de potimarron chips de jambon de pays et graines de courge

ou

Tartare de bœuf au couteau

PLAT (AU CHOIX)

Maquereau au chalumeau, purée de chou-fleur

ou

Côte de cochon épaisse rôtie au cidre, pomme de terre grenailles confites

ou

Dos de cabillaud en croûte d'agrumes, carottes fanes cuites au four vapeur et rôties au miel et au cumin

FROMAGES

Tomme aux fleurs

Laguiole

DESSERT (AU CHOIX)

Ananas rôti rhum café

ou

Tarte figues confit de figues ganache montée à la vanille et éclats de noisettes

ou

Brioche perdue poêlée de prunes et crème fouettée au mascarpone

MIGNARDISES

Tuiles de cacao, ganache chocolat noir valrhona