

Menu du Gabarier

38,00€

Entrées

Tartare de saumon, fines herbes et agrumes, câpres à queue,
et vinaigrette à la clémentine

ou

Velouté de butternut, curry et noix de coco,
matignon de gambas sautées et torsade au sésame

ou

Duo de Saint-Jacques et boudin noir, brunoise de légumes d'hiver,
pesto de roquette et pickles d'oignons

ou

Terrine de cerf aux airelles, cœur de foie gras et confit d'oignon rouge

ou

Ballotine de foie gras de canard, tuile de pain d'épices et réduction de vin chaud +5,00€

Plats

Filet de bar rôti sur peau, émulsion de cèpes à l'huile de noisette

ou

Filet mignon de sanglier rôti aux aromates
et sauce grand veneur aux airelles

ou

Tête de veau en médaillons, sauce ravigote
et croûtons dorés et pickles

ou

Parmentier de confit de canard aux deux patates, jus réduit au Pineau

ou

Pavé de bœuf grillé, légèrement fumé
et réduction de pinot noir aux oignons grelots +6,00€

Desserts

Parfait glacé au limoncello, coulis d'orange amère et pipette de liqueur

ou

Vacherin pistache-praliné et dés de poire flambés au cognac

ou

Cœur coulant au chocolat, coulis de caramel à la fleur de sel
et sorbet au chocolat blanc

ou

Mousse de châtaigne, insert au cassis, biscuit noisette et glace au marron glacé

Menu Goumand

46,00€

Entrées

Escalopes de foie gras poêlées aux figues rôties,
compotée de coing et tuile aux épices

ou

Cassolette de queues de langoustines,
julienne du potager et bisque de carapaces

Instant glacé et alcool doux

Plats

Méli-mélo de l'océan aux légumes d'automne et
fumet de poisson crème aux notes d'estragon

ou

Tournedos de fillet de bœuf grillé légèrement fumé,
réduction de pinot noir aux oignons grelots

Desserts

La belle profiterole aux amandes grillées

ou

Tarte fine aux pommes, cuisson minute
et coulis et glace caramel

La carte

Entrées

- Tartare de saumon, 14.00 €
fines herbes et agrumes, câpres à queue et vinaigrette à la clémentine
- Velouté de butternut, curry et noix de coco, 14.00 €
matignon de gambas sautées et torsade au sésame
- Duo de Saint-Jacques et boudin noir, 14.00 €
brunoise de légumes d'hiver, pesto de roquette et pickles d'oignons
- Terrine de cerf aux airelles, 14.00 €
cœur de foie gras et confit d'oignon rouge
- Ballotine de foie gras de canard, 18.00 €
tuile de pain d'épices et réduction de vin chaud
- Escalope de foie gras poêlée 19.00 €
aux figues rôties, compotée de coing et tuile aux épices
- Cassolette de queues de langoustines, 20.00 €
julienne du potager et bisque de carapaces

Plats

- Filet de bar rôti sur peau 24.00 €
et émulsion de cèpes à l'huile de noisette
- Filet mignon de sanglier rôti aux aromates 24.00 €
et sauce grand veneur aux airelles
- Tête de veau en médaillons, 24.00 €
sauce ravigote et croûtons dorés et pickles
- Parmentier de confit de canard aux deux patates 24.00 €
et jus réduit au Pineau
- Pavé de bœuf grillé légèrement fumé, 28.00 €
réduction de pinot noir aux oignons grelots
- Tournedos de filet de bœuf 28.00 €
cuit au beurre de thym, poêlée de champignons et velouté de cèpes
- Méli-mélo de l'océan aux légumes d'automne 27.00 €
et fumet de poisson crème aux notes d'estragon

Desserts

- Parfait glacé au limoncello, 10.00 €
coulis d'orange amère et pipette de liqueur
- Vacherin pistache-praliné 10.00 €
et dés de poire flambés au cognac
- Cœur coulant au chocolat, 10.00 €
coulis de caramel à la fleur de sel et sorbet au chocolat blanc
- La belle profiterole 12.00 €
aux amandes grillées
- Tarte fine aux pommes, 12.00 €
cuisson minute coulis et glace caramel