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

014

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

01/

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

017

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 crèmé aux notes d'estragon

Tournedos de filiet 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

<u>Entré</u>es

 Velouté de butternut, curry et noix de coco, matignon de gambas sautées et torsade au sésame Duo de Saint-Jacques et boudin noir, brunoise de légumes d'hiver, pesto de roquette et pickles doignons Terrine de cerf aux airelles, 14.00 € Cerurine de cerf aux airelles, 14.00 € Cour de foie gras et confit doignon rouge Ballotine de foie gras de canard, 18.00 € Luile de pain d'épices et réduction de vin chaud Escalope de foie gras poèlée 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 et émulsion de cèpes à l'huile de noisette Filet mignon de sanglier rôti aux aromates 24.00 € et suuce grand veneur aux airelles Tête de veau en médaillons, 24.00 € et suuce grand veneur aux airelles Parmentier de confit de canard aux deux patates et jus réduit au Pineau Pavé de bocuf grillé légèrement fumé, 28.00 € réduction de pinot noir aux oignons grelois Tournedos de filet de bocuf cuit au beurre de thym, poèlée de champignons et velouté de cèpes Méli-mélo de l'océan aux l'égumes d'automne et fionet de poisson crèmé aux notes d'estragon Desserts Parfait glacé au limoncello, 10.00 € coulis dorange amère et pipette de liqueur Vacherin pistache-praliné et des de poir flambés au cognae Cœur coulant aux chocolat, 10.00 € coulis de caramel à la fleur de sel et sorbet au chocolat blanc La belle profiterole aux amandes grillées Tarte fine aux pommes, 12.00 € 	•	Tartare de saumon,	14.00€	
 Duo de Saint-Jacques et boudin noir, brunoise de légumes d'hiver, pesto de roquette et pickles d'oignons Terrine de cerf aux airelles, cœur de foie gras et confit d'oignon rouge Ballotine de foie gras de canard, tuide de pain d'épices et réduction de vin chaud Escalope de foie gras poêlée aux figues rôties, compotée de coire et tuile aux épices Cassolette de queues de langoustines, judienne du potager et bisque de carapaces Plats Filet de bar rôti sur peau et émulsion de sanglier rôti aux aromates et sauce grand veneur aux airelles Filet mignon de sanglier rôti aux aromates et sauce grand veneur aux airelles Tête de veau en médaillons, sauce ravigote et croûtons dorés et pickles Parmentier de confit de canard aux deux patates et justeluit au Pineau Pavé de bœuf grillé légèrement fumé, 28.00 € réduction de priot noir aux oignons grelois Tournedos de filet de bœuf cuit aux beure de thym, poélée de champignons et velouté de cèpes Méli-mélo de l'océan aux légumes d'automne et fumet de poisson crèmé aux notes d'estragon Desserts Parfait glacé au limoncello, coulis d'orange amère et pipette de liqueur Vacherin pistache-praliné et de sorbet au chocolat blanc La belle profiterole aux amandes grillées Tarte fine aux pommes, 12.00 € 	•	fines herbes et agrumes, câpres à queue et vinaigrette à la clémentine Velouté de butternut, curry et noix de coco,	14.00€	
 Terrine de cerf aux airelles, ceur de foie gras et confit doignon rouge Ballotine de foie gras de canard, tuile de pain dépices et réduction de vin chaud Escalope de foie gras poêlée aux figues rôties, compotée de coing et tuile aux épices Cassolette de queues de langoustines, julienne du potager et bisque de carapaces Plats Filet de bar rôti sur peau et énulsion de cépes à l'huile de noisette Filet mignon de sanglier rôti aux aromates et énulsion de cépes à l'huile de noisette Filet mignon de sanglier rôti aux aromates et sauce grand veneur aux airelles Tête de veau en médaillons, sauce ravigote et croûtons dorés et pickles Parmentier de confit de canard aux deux patates et just réduit au Pineau Pavé de bœuf grillé légèrement fumé, réduction de pinot noir aux oignons grelots Tournedos de filet de bœuf 28.00 € cuit au beurre de tinyn, poèlée de champignons et velouté de cèpes Méli-mélo de l'océan aux légumes d'automne et fumet de poisson crèmé aux notes d'estragon Desserts Parfait glacé au limoncello, 10.00 € coulis dorange amère et pipette de liqueur Vacherin pistache-praliné et des 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 profilerole aux amandas grillées Tarte fine aux pommes, 12.00 € 	•	Duo de Saint-lacques et boudin noir.	14.00 €	
 Ballotine de foie gras de canard, tuile de pain dépices et réduction de vin chaud Escalope de foie gras poêlée aux figues rôties, compotée de coing et tuile aux épices Cassolette de queues de langoustines, julienne du potager et bisque de carapaces Plats Filet de bar rôti sur peau et émulsion de cèpes à l'huile de noisette Filet mignon de sanglier rôti aux aromates et sauce grand veneur aux airelles Tête de veau en médaillons, sauce ravigote et croîtons dorés et pickles Parmentier de confit de canard aux deux patates et just réduit au Pineau Pavé de bœuf grillé légèrement fumé, réduction de pinot noir aux oignons grelots Tournedos de filet de bœuf cuit au beurre de thym, poêlée de champignons et velouté de cèpes Méli-mélo de locéan aux légumes d'automne et étymet de poisson crèmé aux notes d'estragon Desserts Parfait glacé au limoncello, coulis dorange amère et pipette de liqueur Vacherin pistache-praliné et de sid de origilées Cœur coulant au chocolat, coulis de carandes grillées Tarte fine aux pommes, 12.00 € 	•	Terrine de cerf aux airelles,	14.00€	
 Escalope de foie gras poêlée aux figues rôties, compotée de coing et tuile aux épices Cassolette de queues de langoustines, julienne du potager et bisque de carapaces Plats Filet de bar rôti sur peau et étmulsion de cèpes à l'huile de noisette Filet mignon de sanglier rôti aux aromates et sauce grand veneur aux airelles Tête de veau en médaillons, sauce ravigote et croûtons dorés et pickles Parmentier de confit de canard aux deux patates et jus réduit au Pineau Pavé de bœuf grillé légèrement fumé, réduction de pinot noir aux oignons grelots Tournedos de filet de bœuf cuit au beurre de tôym, poêlée de champignons et velouté de cèpes Méli-mélo de l'océan aux légumes d'automne et fumet de poisson crèmé aux notes d'estragon Desserts Parfait glacé au limoncello, coulis dorange amère et pipette de liqueur Vacherin pistache-praliné et dés de poire flambés au cognac Cœur coulant au chocolat, coulis de caramet à la fleur de sel et sorbet au chocolat blanc La belle profiterole 12.00 € aux amandes grillées Tarte fine aux pommes, 12.00 € 	•	Ballotine de foie gras de canard, tuile de reine d'épiere et réduction de vin chaud	18.00€	
 Cassolette de queues de langoustines, julienne du potager et bisque de carapaces Plats Filet de bar rôti sur peau et émulsion de cèpes à l'huile de noisette Filet mignon de sanglier rôti aux aromates et sauce grand veneur aux airelles Tête de veau en médaillons, sauce ravigote et croûtons dorés et pickles Parmentier de confit de canard aux deux patates et just véduit au Pineau Pavé de bœuf grillé légèrement fumé, réduction de pinot noir aux oignons grelots Tournedos de filet de bœuf cuit au beurre de thym, poèlée de champignons et velouté de cèpes Méli-mélo de l'océan aux légumes d'automne et fume de poisson crèmé aux notes d'estragon Pesserts Parfait glacé au limoncello, coulis dorange amère et pipette de liqueur Vacherin pistache-praliné et dés de poire flambés au cognac Cœur coulant au chocolat, coulis de caramel à la fleur de sel et sorbet au chocolat blanc La belle profiterole aux amandes grillées Tarte fine aux pommes, 12.00 € 	•	Escalope de foie gras poêlée aux figure vêtice compostée de coing et tuile oux épices	19.00€	
 Filet de bar rôti sur peau et émulsion de cèpes à l'huile de noisette Filet mignon de sanglier rôti aux aromates et sauce grand veneur aux airelles Tête de veau en médaillons, sauce ravigote et croûtons dorés et pickles Parmentier de confit de canard aux deux patates et jus réduit au Pineau Pavé de bœuf grillé légèrement fumé, réduction de pinot noir aux oignons grelots Tournedos de filet de bœuf cuit au beure de thym, poèlée de champignons et velouté de cèpes Méli-mélo de l'océan aux légumes d'automne et fumet de poisson crèmé aux notes d'estragon Desserts Parfait glacé au limoncello, coulis d'orange amère et pipette de liqueur Vacherin pistache-praliné et dés de poire flambés au cognac Cœur coulant au chocolat, coulis de caramel à la fleur de sel et sorbet au chocolat blanc La belle profiterole aux amandes grillées Tarte fine aux pommes, 12.00 € 	•	Cassolette de queues de langoustines,	20.00€	
et émulsion de cèpes à l'huile de noisette Filet mignon de sanglier rôti aux aromates et sauce grand veneur aux airelles Tête de veau en médaillons, sauce ravigote et croûtons dorés et pickles Parmentier de confit de canard aux deux patates et jus réduit au Pineau Pavé de bœuf grillé légèrement fumé, réduction de pinot noir aux oignons grelots Tournedos de filet de bœuf cuit au beurre de thym, poêlée de champignons et velouté de cèpes Méli-mélo de l'océan aux légumes d'automne et fumet de poisson crèmé aux notes d'estragon Pesserts Parfait glacé au limoncello, coulis dorange amère et pipette de liqueur Vacherin pistache-praliné et dés de poir flambés au cognac Cœur coulant au chocolat, coulis de caramel à la fleur de sel et sorbet au chocolat blanc La belle profiterole aux amandes grillées Tarte fine aux pommes, 12.00 €	<u>Plats</u>			
 Filet mignon de sanglier rôti aux aromates et sauce grand veneur aux airelles Tête de veau en médaillons, sauce ravigote et croûtons dorés et pickles Parmentier de confit de canard aux deux patates et jus réduit au Pineau Pavé de bœuf grillé légèrement fumé, réduction de pinot noir aux oignons grelots Tournedos de filet de bœuf cuit au beurre de thym, poêlée de champignons et velouté de cèpes Méli-mélo de l'océan aux légumes d'automne et fumet de poisson crèmé aux notes d'estragon Parfait glacé au limoncello, coulis d'orange amère et pipette de liqueur Vacherin pistache-praliné toés de poire flambés au cognac Cœur coulant au chocolat, coulis de caramel à la fleur de sel et sorbet au chocolat blanc La belle profiterole aux amandes grillées Tarte fine aux pommes, 12.00 € 	•	Filet de bar rôti sur peau	24.00 €	
 Tête de veau en médaillons, sauce ravigote et croûtons dorés et pickles Parmentier de confit de canard aux deux patates 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 cuit au beurre de thym, poêlée de champignons et velouté de cèpes Méli-mélo de l'océan aux légumes d'automne et fumet de poisson crèmé aux notes d'estragon Parfait glacé au limoncello, coulis d'orange amère et pipette de liqueur Vacherin pistache-praliné et dés de poire flambés au cognac Cœur coulant au chocolat, coulis de caramel à la fleur de sel et sorbet au chocolat blanc La belle profiterole aux amandes grillées Tarte fune aux pommes, 12.00 € 	•	·	24.00€	
 Parmentier de confit de canard aux deux patates 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 et fumet de poisson crèmé aux notes d'estragon 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, coulis de caramel à la fleur de sel et sorbet au chocolat blanc La belle profiterole aux amandes grillées Tarte fine aux pommes, 12.00 € 	•	Tête de veau en médaillons,	24.00€	
 Pavé de bœuf grillé légèrement fumé, 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 et fumet de poisson crèmé aux notes d'estragon Parfait glacé au limoncello, coulis d'orange amère et pipette de liqueur Vacherin pistache-praliné et dés de poire flambés au cognac Cœur coulant au chocolat, coulis de caramel à la fleur de sel et sorbet au chocolat blanc La belle profiterole aux amandes grillées Tarte fine aux pommes, 12.00 € 	•	Parmentier de confit de canard aux deux patates	24.00€	
 Tournedos de filet de bœuf cuit au beurre de thym, poêlée de champignons et velouté de cèpes Méli-mélo de l'océan aux légumes d'automne et fumet de poisson crèmé aux notes d'estragon Parfait glacé au limoncello, coulis d'orange amère et pipette de liqueur Vacherin pistache-praliné et dés de poire flambés au cognac Cœur coulant au chocolat, coulis de caramel à la fleur de sel et sorbet au chocolat blanc La belle profiterole aux amandes grillées Tarte fine aux pommes, 	•		28.00€	
 • Méli-mélo de l'océan aux légumes d'automne et fumet de poisson crèmé aux notes d'estragon • Parfait glacé au limoncello, coulis d'orange amère et pipette de liqueur • Vacherin pistache-praliné té dés de poire flambés au cognac • Cœur coulant au chocolat, coulis de caramel à la fleur de sel et sorbet au chocolat blanc • La belle profiterole aux amandes grillées • Tarte fine aux pommes, 	•	Tournedos de filet de bœuf	28.00€	
 Parfait glacé au limoncello,	•	Méli-mélo de l'océan aux légumes d'automne	27.00€	
 coulis d'orange amère et pipette de liqueur Vacherin pistache-praliné et dés de poire flambés au cognac Cœur coulant au chocolat, coulis de caramel à la fleur de sel et sorbet au chocolat blanc La belle profiterole aux amandes grillées Tarte fine aux pommes, 12.00 € 	<u>Desse</u> rts			
 Vacherin pistache-praliné et dés de poire flambés au cognac Cœur coulant au chocolat, coulis de caramel à la fleur de sel et sorbet au chocolat blanc La belle profiterole aux amandes grillées Tarte fine aux pommes, 10.00 € 12.00 € 	•	Parfait glacé au limoncello,	10.00€	
 Cœur coulant au chocolat,	•		10.00€	
 La belle profiterole	•	Cœur coulant au chocolat,	10.00€	
• Tarte fine aux pommes,	•	La belle profiterole	12.00 €	
Consider the total of Successions	•		12.00 €	