



Horaires d'ouverture du Restaurant :

Mardi soir

Mercredi soir

Jeudi soir

Vendredi midi et soir

Samedi midi et soir

Dimanche midi et soir

Fermé le Lundi toute la journée et
pour les déjeuner du Mardi, Mercredi et Jeudi

MENU DES CHAMPS

Prix net : 55 €

Croque en bouche

Déclinaison d'asperge verte du pays,
œuf poché et copeaux de parmesan

Ou

Salade de quinoa et concombre
Saumon mariné et gambas

Pavé de lieu noir, hummus de coco blanc et basilic

ou

Entrecôte de veau (UE) aux champignons,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

ou

Dessert au choix (dernière page)

Douceurs

MENU DES PRES

Prix net : 79 €

Croque en bouche

Surprise en premier temps

Poêlé de foie gras de canard

Betterave confite à l'orange

ou

Cassolette de riz noir et riz soufflé

Poulpe et émulsion de coquillage

Dos de loup, duo de fenouil fondant et croquant à l'anis

ou

Vol au vent de ris de chevreau aux morilles

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

Dessert au choix (dernière page)

Douceurs

A LA CARTE

Déclinaison d'asperge verte du pays, œuf poché et copeaux de parmesan

30 €

Salade de quinoa et concombre, saumon mariné et gambas

30 €

Poêlé de foie gras de canard Betterave confite à l'orange

38 €

Cassolette de riz noir et riz soufflé, pulpe et émulsion de coquillage

30 €

Jambon noir ibérique du roc 24 mois Famille Bataillé, pain tomate

30 €

Pavé de lieu noir, hummus de coco blanc et basilic

35 €

Poêlée de belles grenouilles émulsion et râpé de citron vert

75€

Dos de loup, duo de fenouil fondant et croquant a l'anis

45 €

Entrecôte de veau aux champignons, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

38 €

Vol au vent de ris de chevreau aux morilles

40 €

Mitonnée de rognon de veau en persillade (D)

35 €

Filet de bœuf (F) à l'échalotte et réduction de Rasteau

45 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

20 €

Mille-feuille caramélisée aux pommes, crème glacé a la cannelle

20 €

Tarte soufflé au chocolat crème de Bresse et granité café

20 €

Soufflé chaud au grand Marnier

20 €

Tartelette aux poires confite, caramel au miel

20 €

Feuilleté croustillant, endives caramélisées façon suzette

20 €

Le Tableau de la présence des allergènes est
à votre disposition sur demande