

Menu Gourmet : 46 €



Menu l'entre deux : 39 €

Mise en bouche



Assiette de trois entrées :

Médailon de foie gras, compotée de clémentines,
toast de pain d'épices rôtis

ET

Gratinée de saint Jacques au champagne,
riz camarguais

ET

Barrette de saumon fumé, bavaroise d'artichaut



Pause fraîcheur



Grenouilles persillées

Ou

Tournedos de canard sauce aux morilles

Ou

Filet de lotte crème de Noilly Prat

au parfum de langoustines



**Assiette de fromages secs ou cervelle de canut
ou faisselle fermière d'en face**



Dessert au choix

(café gourmand supplément 1€90)

Mise en bouche



Barrette de saumon fumé façon Simon,
bavaroise d'artichaut

Ou

Bun'n'roll de grenouilles désossées à la crème d'ail.



Sauté de biche de Denis Berthet,
sauce grand veneur

Ou

Filet de truite d'Ardèche,
médailon d'écrevisses,
sauce bonne femme et champignons



**Assiette de fromages secs ou cervelle de canut
ou faisselle fermière d'en face**



Dessert au choix

(café gourmand supplément 1€90)

Menu Végé ou pas : 32 €

Mise en bouche



Gaufre forestière à la noisette et sarrazin

Ou

Bûche au saumon fumé et filet de sébaste en habit de chou vert,
mousseline estragon et wakamé



Gratinée de quenelle à la florentine et saint Nectaire

Ou

Kakuni de poitrine de porc braisée
fondante et juteuse



**Assiette de fromages secs ou cervelle de canut
ou faisselle fermière d'en face**



Dessert au choix

(café gourmand supplément 1€90)