

- *Les deux belles tranches de pain de campagne toasté,
foie gras de canard et carpaccio de truffe*
34 Euros
 - *L'Oeuf parfait, jus de cochon réduit,
espuma de panais et râpé de truffes*
36 Euros
 - *Saint Jacques snackées, quelques châtaignes,
effeuillés de choux de Bruxelles et bouillon truffé*
45 Euros
 - *Ris de veau rôti truffé, pomme purée à la truffe,
jus court aux truffes*
56 Euros

*Cette carte est également disponible sous forme de menu dégustation,
en portions adaptées.*

***Menu servi pour l'ensemble de la table uniquement
en 3 ou 4 services, fromage, dessert, autour de la truffe.***

125 Euros, sans le ris de veau

150 Euros, menu complet



St Valentin

Mercredi 14 Février à diner uniquement

Amuses bouche

--

Le foie gras, ris soufflé réglisse, coing

--

Le sorbet du moment

--

Bar snacké, crémeux de topinambour à l'huile de noisette,

Légumes oubliés sautés au lard de colonata

--

Brie farci, gruée de cacao / champignons

Ou

Fromage Blanc

--

Tartelette chocolat/caramel, gelée fruit de la passion, glace chocolat

Petits fours

--

65 euros

Ou

Menu dégustation servi pour l'ensemble de la table uniquement

en 3 ou 4 services, fromage, dessert, autour de la truffe.

125 Euros, sans le ris de veau

150 Euros, menu complet



*Panna cotta de châtaigne, champignons sautés et anguille fumée,
Chantilly aux champignons, petite tartine de crème châtaigne au sel fumé**

Ou

*Râble de lapin farci, parfum de baie rose et oseille, les rognons déglacés au vinaigre de
framboise en salade tiède, mousse de beaufort et herbes fraîches*

--

*Le saumon snacké, en croûte d'amandes façon «chouchou»,
coulis de choux fleur à la fève de tonka, semoule de choux fleur.*

Ou

*Filet de volaille fermière de l'Ardèche rôti
Sucrine grillée, jus brun de volaille monté au beurre d'anchois,
copeaux de parmesan **

--

Le fromage blanc

Ou

L'assiette de fromages

--

*Sablé Breton à la coco, crémeux passion et caramel de fruits,
Sorbet banane/passion*

.....

Menu du terroir Logis de France

39 Euros (une entrée, poisson OU viande, fromages, dessert)

60 Euros (une entrée, poisson ET viande, fromages, dessert)

(Pour goûter à la gastronomie, jusqu'à 10 ans, en demi portion, 19 Euros)

***Produits du terroir**

Le foie gras de canard, riz soufflé à la réglisse et bonbon coulant de coing

Ou

*Les st jacques snackées, velouté de topinambour à l'huile de noisette,
Coulis d'épinard au cresson*

Le rouget barbet, crème de panais et bâtonnets glacés au cranberry,

Jus corsé façon bouillabaisse

Ou

*Le demi-homard sur un risotto d'épeautre, jus de viande réduit au vadouvan,
la pince et les coudes en bouillon de crevette chaud
(Supplément 9 Euros)*

*Le filet d'agneau rôti, polenta croustillante safranée, petits légumes glacés au miel
et harissa végétale aux épices douces, jus d'agneau*

Les fromages

*Le lingot : biscuit moelleux au thé matcha, crémeux chocolat, coulis et confit de
kumquat, glace chocolat*

.....

54 Euros 2 PLATS :

- entrée, poisson ou viande, fromages, dessert

74 Euros 3 PLATS :

- entrée, poisson et viande, fromages, dessert



*Le saumon snacké, en croûte d'amandes façon «chouchou»,
coulis de choux fleur à la fève de tonka, semoule de choux fleur*

Ou

*Filet de volaille fermière de l'Ardèche rôti
Sucrine grillée, jus brun de volaille monté au beurre d'anchois,
copeaux de parmesan **

-

Le fromage blanc

Ou

L'assiette de fromages

--

Dessert du jour

MENU AFFAIRE 26 Euros
SERVICE COMPRIS
SERVI UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI
A DEJEUNER