



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

Ou

*L'onglet de bœuf Black Angus, conchigliolis aux saveurs d'automne,
champignons et sauce diable*

-

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

*Maquereau grillé sur peau puis mariné, boulgour façon taboulé acidulé,
crème de céleri au yuzu*

Ou

*Ma version du boudin aux pommes :
La pomme façon gaspacho, boudin grillé gout fumé et raifort,
Petite tartine de boudin aux pommes, piment d'Espelette.*

--

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

Ou

*L'onglet de bœuf Black Angus, conchiglionis aux saveurs d'automne,
champignons et sauce diable*

--

Le fromage blanc

Ou

L'assiette de fromages

--

- *La poire en textures, panacota parfum de réglisse, crumble et crème glacée à la réglisse*

.....

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 marbré de foie gras de canard curry/ choco,
ananas Victoria grillé, curry « black pearl »*

Ou

*L'omble chevalier cuit à basse température, bavarois tout champignons,
pickles et crumble coco*

*Le rouget barbet, avocats snackés et guacamole l'huile de sésame,
riz soufflé et jus au yuzu*

OU

*Le homard, servi avec son cannelloni au parfum de basilic,
bonbon coulant de framboise et jus de carcasse corsé
(Supplément 9 Euros)*

Le sorbet du moment

*Le canard rôti, patate douce en deux textures au parfum de citron vert,
croustillant de noix de cajou et jus au raisin frais.*

Ou

*Côtelettes de cochon ibérique, haricots coco mijotés doucement,
dattes Medjool et beurre safrané, jus de cochon.*

Les fromages

*La coque chocolat, crémeux chocolat El Jardin de la maison Cluizel,
marmelade pamplemousse, guimauve au poivre Timut siphonnée
sorbet pamplemousse*

.....

54 Euros 2 PLATS :

- entrée, poisson ou viande, fromages, dessert

74 Euros 3 PLATS :

- entrée, poisson et viande, fromages, dessert



*.Le homard servit avec son jus façon bouillabaisse, cèpes grillé
45 Euros*

*.Les girolles déglacées au vinaigre balsamique, châtaignes et butternut
sautés, anguille fumée,
jaune d'œuf coulant, tuile de pain et chantilly aux marrons.
26 Euros*

*.Le filet de daim en croute de champignons, coing poché à la cardamome
choux sauté minute.
36 Euros*

- La grouse, tartine de poêlée de champignons et rilette de gibier, crème
de panais, sauce au whisky
45 Euros*

--

Menu dégustation/ 90 Euros

*A découvrir au fur et à mesure du repas, suivant l'inspiration du
chef, mêlant la carte de saison et les plats signatures. En six services*



Déjeuner du 25 Décembre

Amuses bouches

--

*St Jacques snakées, taboulé de chou-fleur acidulé,
Fine gelée d'oursins, sauce ivoire infusée à la baie rose*

--

*Raviole de homard, coulis kumquats,
Sucrine braisée, jus de bouillabaisse*

--

Le sorbet du moment

--

Filet de daim laqué, compotée de chou rouge, pommes rôties

--

Brie farci, gruée de cacao/champignons

Ou

Fromage blanc

--

*Mont blanc revisité, crème de châtaigne, meringue coco
compotée de cranberries*

Menu unique à 78 Euros



Diner du 31 Décembre

Amuses bouche

--

*St Jacques snakées, taboulé de chou-fleur acidulé,
Fine gelée d'oursins, sauce ivoire infusée à la baie rose*

--

*Bouillon de champignons infusé à la sauge,
Quelques champignons et pépites de foie gras*

--

*Raviole de homard, coulis kumquats,
Sucrine braisée, jus de bouillabaisse*

--

Le sorbet du moment

--

Filet de daim laqué, compotée de chou rouge, pommes rôties

--

Brie farci, gruée de cacao/champignons

Ou

Fromage blanc

--

*Mont blanc revisité, crème de châtaigne, meringue coco
Compotée de cranberries*

Menu unique à 95 Euros



Déjeuner 1^{ER} JANVIER

Amuses bouche

--

*St Jacques snakées, taboulé de chou-fleur acidulé,
Fine gelée d'oursins, sauce ivoire infusée à la baie rose*

--

*Raviole de homard, coulis kumquats,
Sucrine braisée, jus de bouillabaisse*

--

Le sorbet du moment

--

Filet de daim laqué, compotée de chou rouge, pommes rôties

--

Brie farci, gruée de cacao/champignons

Ou

fromage blanc

--

*Mont blanc revisité, crème de châtaigne, meringue coco
compotée de cranberries*

Menu unique à 78 Euros