

## *Les Entrées*

Carpaccio de bœuf cuit en basse température puis légèrement rôti copeaux de foie gras, lamelles de Comté roquette et sorbet huile d'olive vierge extra	25€
Saumon fumé au bois de hêtre par mes soins dans notre fumoir pointes de crème de wasabi, quelques feuilles de salade, gel citron	26€
Bouquet d'asperges servies froides magret de canard fumé, espuma au Comté, œuf Bio mimosa	25€

## *Les Foies Gras*

Terrine de foie gras accompagné de fruits rouges tuile de pain aux noix et petits palets sorbet framboise violette	25€
Escalopes de foie gras poêlée, framboises et compotée jus de veau réduit à la réglisse	26€

Pour accompagner votre foie gras, nous vous proposons :

*Vin Blanc au verre 12cl*

---

Sainte-Croix-du-Mont Château Bel-Air	8€
--------------------------------------	----

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Présence possible d'allergènes, liste sur demande et renseignement auprès du personnel

## *Les Poissons*

Dos de loup de mer en écailles de légumes, sauce au safran tagliatelles de légumes et de pâtes fraîches à l'huile de truffe blanche	31€
Déclinaison de homard et Saint-Jacques poêlées sauce au Champagne, légumes de saison	36€
Assiette du pêcheur (selon arrivage) bel assortiment de poissons juste poêlé, parfumés au thym	35€
Filet de turbot en cuisson douce, bisque de homard légère	34€

## *Les Viandes*

Tournedos de filet de bœuf poêlé jus aux grands vins de Bordeaux	36€
Suprême de pintade fermière Label Rouge farci aux morilles et champignons petit jus crémé au vin Jaune du Jura	34€
Escalopes croustillantes de cœur de ris de veau jus aux grands vins de Bordeaux, poêlée de champignons fondants	36€
Duo d'agneau, carré désossé en croustillant d'herbes, rouleau d'épaule au thym et romarin confite pendant 7 heures légumes du soleil, jus d'agneau et tomates confites	36€

# Menu Gastronomique 69€

menu servi à l'ensemble de la table

Amuse-bouche gourmand selon mon inspiration



Terrine de foie gras accompagné de fruits rouges  
tuile de pain aux noix et petits palets de sorbet framboise violette



Filet de turbot en cuisson douce, bisque de homard légère



Pause fraîcheur glacée à la poire Williams Bio



Filet mignon de veau en croûte de bacon et noisettes, pomme de terre  
fondante petit jus crémé au vin de Bordeaux



Sélection de fromages affinés



Cube fraise, en différentes textures et sorbet fraise plein fruit 80%

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

# Menu Gourmet

<u>entrée + plat</u> Ou <u>plat + fromage</u> Ou <u>dessert</u>	37€
<u>entrée + plat + fromage</u> Ou <u>dessert</u>	47€

Sur une panna cotta de petits pois, dans un esprit terre et mer  
dés de thon rouge et de skrei marinés, jeunes légumes de saison croquants, sauce vierge

Ou

Bouquet d'asperges servies froides  
magret de canard fumé, espuma au Comté, œuf Bio mimosa



Rouleau d'épaule d'agneau au thym et au romarin, confite pendant 7 heures  
légumes du soleil, jus d'agneau et tomates confites

Ou

Dos de loup de mer en écailles de légumes  
tagliatelles de légumes et de pâtes fraîches à l'huile de truffe blanche, sauce au safran



Assiette de fromages

Ou

Vacherin glacé vanille framboise, meringue craquante, gel framboise

Ou

Douceur au chocolat « Valrhona » Tainori 64%  
sablé, biscuit Joconde, ganache et mousse, tuile croustillante « le tout au chocolat »  
cacahuètes caramélisées et crème glacée chocolat blanc

# *Menu du Marché* 27€

Servi uniquement du mercredi au vendredi midi sauf jours fériés.

Entrée-Plat-Dessert

Le chef vous propose un menu inspiré par les produits du marché.

## *Les Desserts*

à commander en début de repas

Assiette de fromages affinés et baguétine de campagne	12€
Douceur au chocolat « Valrhona » Tainori 64%	12€
sablé, biscuit Joconde, ganache et mousse, tuile croustillante « le tout au chocolat » cacahuètes caramélisées et crème glacée chocolat blanc	
Moelleux cuit minute, au chocolat Valrhona « cœur coulant »	13€
crème glacée vanille à l'infusion de gousses Bourbon	
Iles flottantes à l'ancienne	12€
lit de crème anglaise à la vanille de Maurice et amandes effilées	
Cube fraise, en différentes textures et sorbet fraise plein fruit 80%	12€
Symphonie de desserts du Schlossberg	14€
Vacherin glacé vanille framboise, meringue craquante, gel framboise	12€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris