


## Les Entrées

- Carpaccio de veau cuit en basse température puis légèrement rôti 32€  
copeaux de Truffe Noire fraîche - Tuber Melanosporum  
petits légumes, condiments, lamelles de Comté et roquette
- Saumon fumé au bois de hêtre par mes soins dans notre fumoir 26€  
pointes de crème de wasabi, quelques feuilles de salade, gel citron
- Velouté de potimarron Bio, œuf Bio mollet  23€  
éclats de marrons et quelques cèpes poêlés en persillade
- Terrine de joues de bœuf confites aux petits légumes multicolores 24€  
sauce gribiche, sorbet betterave au vinaigre balsamique

## Les Foies Gras

- Terrine de foie gras fermier famille Bouchot, ferme des Saturnins 26€  
texture autour de la pomme et poire
- Escalopes de foie gras poêlées, brioche façon pain perdu 28€  
déclinaison de pommes, petit jus de veau à la réglisse

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*

- Nacre de dos de cabillaud Skrei sauce curry coco 32€  
parmentière de poireaux, pommes de terre fondantes et légumes de saison
- Duo de homard et Saint-Jacques poêlées 39€  
sauce au Champagne, légumes de saison
- Assiette du pêcheur (selon arrivage) 38€  
bel assortiment de poissons juste poêlé, parfumés au thym
- Filet de lotte en cuisson douce, crevettes jumbo 36€  
croûte de légumes multicolores parfumés à l'huile de truffe blanche sauce au Champagne

## *Les Viandes*

- Ballotín moelleux de suprême de pintade Label Rouge 32€  
farce fine aux champignons des sous-bois, bouquet de légumes
- Tournedos de filet de bœuf poêlé jus aux grands vins de Bordeaux 37€
- Filet de bœuf Rossini, copeaux de Truffe Noire fraîche - Tuber Melanosporum 49€
- Escalopes croustillantes de cœur de ris de veau 38€  
jus aux grands vins de Bordeaux, poêlée de champignons fondants
- Noisettes de biche en basse température puis rôties 37€  
légumes tubéreux d'hiver, jus de biche comme un Grand Veneur

---

Déclinaison gourmande de légumes de saison et purées variées  26€

---

# Menu Gastronomique 69€

menu servi à l'ensemble de la table

Amuse-bouche gourmand selon mon inspiration



Terrine de foie gras fermier famille Bouchot de la ferme des Saturnins  
texture autour de la pomme et poire



Filet de lotte en cuisson douce, crevette jumbo  
croûte de légumes multicolores parfumés à l'huile de truffe blanche  
sauce au Champagne



Pause fraîcheur glacée à la poire



Noisettes de biche en basse température puis rôties  
légumes tubéreux d'hiver, jus comme un Grand Veneur



Sélection de fromages affinés



Cheesecake à la mangue, croustillant spéculoos  
sorbet plein fruit mangue 83%

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

# Menu Gourmet

entrée + plat Ou plat + fromage Ou dessert 38€

entrée + plat + fromage Ou dessert 48€

Millefeuille de truite saumonée et fumée, au fromage frais

pain de mie aux céréales, crevettes quelques fruits secs

Ou

Terrine de joues de bœuf confites aux petits légumes multicolores

sauce gribiche, sorbet betterave au vinaigre balsamique



Nacre de dos de cabillaud Skrei sauce curry coco, parmentière de poireaux

pommes de terre fondantes et légumes de saison

Ou

Ballotín moelleux de suprême de pintade Label Rouge

farce fine aux champignons des sous-bois, bouquet de légumes



Assiette de fromages

Ou

Tarte citron crémeux et chantilly, gel citron et zeste, sorbet citron Bio

Ou

Choco-barre « Valrhona », cacahuètes caramélisées

caramel onctueux et crème glacée cacahuètes

# *Menu du Marché* 28€

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€
Cheesecake à la mangue, croustillant spéculoos sorbet plein fruit mangue 83%	12€
Moelleux cuit minute, au chocolat Valrhona « cœur coulant » crème glacée vanille à l'infusion de gousses Bourbon	14€
Iles flottantes à l'ancienne lit de crème anglaise à la vanille de Maurice et amandes effilées	12€
Tarte citron crémeux et chantilly, gel citron et zeste, sorbet citron Bio	12€
Symphonie de desserts du Schlossberg	14€
Choco-barre « Valrhona », cacahuètes caramélisées caramel onctueux et crème glacée cacahuètes	13€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris