


## Les Entrées

- Bouquet d'asperges servies froides (peut être décliné en version végétarienne)  26€  
cubes de foie gras fermier et de magret de canard fumé  
espuma au Comté AOP 24 mois d'affinage
- Saumon fumé au bois de hêtre par mes soins dans notre fumoir 26€  
pointes de crème de wasabi, quelques feuilles de salade, gel citron
- Sur un sablé au parmesan 25€  
tartare de thon rouge, guacamole d'avocat, jeunes légumes de saison, pesto rouge

## Les Foies Gras

- Foie gras de Canard fermier mi-cuit, fine purée de framboise 26€  
framboises acidulées, pain aux céréales, sorbet framboise bio
- Escalopes de foie gras poêlées, confit et coulis de rhubarbe 28€

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*

Filet de turbot au Champagne	33€
riz sauvage aux légumes et asperges dans l'esprit d'une paëlla	
Duo de homard et Saint-Jacques poêlées	43€
sauce au Champagne, légumes de saison	
Assiette du pêcheur (selon arrivage)	38€
bel assortiment de poissons juste poêlé, parfumés au thym	
Filet de sole à l'armoricaine version bisque de homard	42€
julienne de jeunes légumes à l'étuvée	

## *Les Viandes*

Filet mignon de veau et galette de pomme de terre	36€
cuit en basse température, jus au Saint-Emilion, légumes printaniers	
Tournedos de filet de bœuf poêlé jus aux grands vins de Bordeaux	37€
Filet de bœuf Rossini	44€
Escalopes croustillantes de cœur de ris de veau	38€
jus aux grands vins de Bordeaux, poêlée de champignons fondants	
Déclinaison d'agneau	34€
le carré désossé rôti aux herbes, effilochée d'épaule confite légumes aux couleurs du soleil et jus d'agneau réduit	

---

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



Foie gras de Canard fermier mi-cuit, fine purée de framboise  
framboises acidulées, pain aux céréales, sorbet framboise bio



Filet de sole à l'armoricaine version bisque de homard  
julienne de jeunes légumes à l'étuvée



Pause fraîcheur glacée à la mirabelle



Filet mignon de veau et galette de pomme de terre, cuit en basse  
température  
jus au Saint-Emilion, légumes printaniers



Sélection de fromages affinés



Tulipe craquante aux premières fraises et fruits rouges au citron vert  
sorbet fraise senga Bio

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

# Menu Gourmet

<u>entrée + plat</u> Ou <u>plat + fromage</u> Ou <u>dessert</u>	38€
<u>entrée + plat + fromage</u> Ou <u>dessert</u>	48€

Sur un sablé au parmesan

tartare de thon rouge, avocat, jeunes légumes de saison croquants, pesto rouge

Ou

Bouquet d'asperges servies froides

cube de foie gras et de magret de canard fumé, espuma au Comté AOP 24 mois d'affinage



Déclinaison d'agneau

le carré désossé rôti aux herbes, croustillant d'épaule confite  
légumes aux couleurs du soleil et jus d'agneau réduit

Ou

Filet de turbot au Champagne

riz sauvage aux légumes et asperges dans l'esprit d'une paëlla



Assiette de fromages

Ou

Soufflé glacé au Grand-Marnier, tuile vanille, pointes de ganache

Ou

Bavaroise framboise et vanille façon cannelloni en gelée de fruits rouges  
quenelle de sorbet framboise violette

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

# 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€
Tulipe craquante aux premières fraises et fruits rouges au citron vert sorbet fraise senga Bio	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€
Soufflé glacé au Grand-Marnier, tuile vanille, pointes de ganache	12€
Symphonie de desserts du Schlossberg	14€
Bavaroise framboise et vanille façon cannelloni en gelée de fruits rouges quenelle de sorbet framboise violette	12€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris