

Les Entrées

Tartare de thon rouge, gingembre, citron vert mousse d'avocat et son jardin printaniers	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€
Panna cotta d'asperges, têtes d'asperges croquantes crumble au Comté, râpé de jaune d'œuf confit, copeaux de magret fumé salade et herbes fraîches rafraîchies au pamplemousse	25€
<i>(peut être déclinée en version végétarienne)</i> 	

Les Foies Gras

Marbré de foie gras de Canard fermier mi-cuit au porto rouge et au vieil Armagnac, orange sanguine	26€
Escalopes de foie gras poêlés déclinaison de pommes, jus de veau réduit	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

Dos de cabillaud nacré, risotto de petit épeautre petit jus au Chablis réduit et crémé	33€
Duo de homard et Saint-Jacques poêlées sauce au Champagne, légumes de saison	44€
Assiette du pêcheur (selon arrivage du jour) bel assortiment de poissons juste poêlé, parfumés au thym	38€
Filet de lotte façon tournedos conchiglioni farcis à la ricotta & aux épinards sauce onctueuse au Champagne et jus de coques	36€

Les Viandes

Escalopes croustillantes de cœur de ris de veau jus aux grands vins de Bordeaux, poêlée de champignons fondants	38€
Gigot d'agneau en cuisson douce parfumé aux senteurs provençales, légumes de saison, jus d'agneau	34€
Pavé de quasi de veau rôti et cuit en basse température jus au Saint-Emilion, légumes printaniers	36€
Filet de bœuf poêlé jus aux grands vins de Bordeaux, champignons fondants	38€
Filet de bœuf Rossini, jus de veau aux essences de truffe	44€

Déclinaison gourmande de légumes de saison et purées variées  26€

Menu Gastronomique 71€

menu servi à l'ensemble de la table

Amuse-bouche gourmand selon mon inspiration



Marbré de foie gras de Canard fermier mi-cuit
au Porto rouge et au vieil Armagnac
orange sanguine



Filet de lotte façon tournedos
conchiglioni farcis à la ricotta & aux épinards
sauce onctueuse au Champagne et jus de coques



Pause fraîcheur glacée à la mirabelle



Pavé de quasi de veau rôti et cuit en basse température
jus au Saint-Emilion, légumes printaniers



Sélection de fromages affinés



Tartelette caramélisée aux fruits rouges
crèmeux vanille, sorbet myrtille et framboise, gel framboise

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Menu Gourmet

<u>entrée + plat</u> Ou <u>plat + fromage</u> Ou <u>dessert</u>	41€
<u>entrée + plat + fromage</u> Ou <u>dessert</u>	51€

Tartare de thon rouge, gingembre, citron vert
mousse d'avocat et son jardin printaniers

Ou

Panna cotta d'asperges, têtes d'asperges croquantes
crumble au Comté, râpé de jaune d'œuf confit, copeaux de magret fumé
salade et herbes fraîches rafraîchies au pamplemousse



Gigot d'agneau en cuisson douce, parfumé aux senteurs provençales
légumes de saison, jus d'agneau

Ou

Dos de cabillaud nacré, risotto de petit épeautre
petit jus au Chablis réduit et crème



Assiette de fromages

Ou

Grand macaron aux fruits exotiques
compotée et dés d'ananas rôtis, diplomate à la vanille

Ou

Vacherin framboise vanille revisité par mes soins

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Menu du Marché 31€

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	14€
Grand macaron aux fruits exotiques compotée et dés d'ananas rôtis, diplomate à la vanille	12€
Iles flottantes à l'ancienne lit de crème anglaise à la vanille de Maurice et amandes effilées	12€
Moelleux cuit minute, au chocolat Valrhona « cœur coulant » crème glacée vanille à l'infusion de gousses Bourbon	14€
Vacherin framboise vanille revisité par mes soins	12€
Symphonie de desserts du Schlossberg	15€
Tartelette caramélisée aux fruits rouges crémeux vanille, sorbet myrtille et framboise , gel framboise	12€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris