

Les Entrées

Vitello tonnato revisité par mes soins fougasse à l'huile d'olive	25€
Saumon fumé au bois de hêtre dans notre fumoir pointes de crème de wasabi, quelques feuilles de salade, gel citron	26€
Carpaccio de lotte aux couleurs multicolores parfumé aux herbes et fleurs	26€
Tartare aux légumes du soleil, vierge de tomates aux herbes fraîches  guacamole d'avocat et tapenade	24€

Les Foies Gras

Terrine de foie gras de Canard fermier mi-cuit déclinaison autour de la figue	26€
Escalopes de foie gras poêlées accompagnés de fruits de saison	28€

Pour accompagner votre foie gras, nous vous proposons :

Vin Blanc au verre 12cl

Sainte-Croix-du-Mont Château Bel-Air	9€
--------------------------------------	----

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

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

Les Poissons

Filet d'omble chevalier poché au parfum de saison crèmeux de légumes et pesto d'herbes potagères	33€
Duo de homard et Saint-Jacques poêlées sauce au Champagne, légumes de saison	44€
Assiette du pêcheur (selon arrivage) bel assortiment de poissons juste poêlé, parfumés au thym	38€
Cassolette de poissons et crustacés au Safran, cuisinés comme une bourride	37€

Les Viandes

Médallions de filet mignon de veau en cuisson douce clafoutis de légumes d'été et gratin dauphinois sauce crémée aux grands vins de bordeaux	38€
Filet de bœuf poêlé jus aux grands vins de Bordeaux, champignons fondants	39€
Filet de bœuf Rossini, jus de veau aux essences de truffe	44€
Escalopes croustillantes de cœur de ris de veau jus aux grands vins de Bordeaux, poêlée de champignons fondants	39€
Magret de canard de la ferme des Saturnins, jus aux baies noires légumes du moment et polenta	34€

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



Carpaccio de lotte aux couleurs multicolores, parfumé aux herbes et fleurs



Cassolette de poissons et crustacés au Safran, cuisinés comme une bourride



Complicité de sorbet ananas arrosé au Rhum



Médallions de filet mignon de veau en cuisson douce

clafoutis de légumes d'été et gratin dauphinois

sauce crémée aux grands vins de bordeaux



Sélection de fromages affinés



Douceur dans l'esprit d'un framboisier

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€

Vitello tonnato revisité par mes soins
fougasse à l'huile d'olive

Ou

Cannelloni farci à la chair de tourteaux et rilette de poisson
fine gelée de tomate au poivre de Jamaïque
sorbet tomate basilic



Magret de canard de la ferme des Saturnins, jus aux baies noires
légumes du moment et polenta

Ou

Filet d'omble chevalier poché au parfum de saison
crèmeux de légumes et pesto d'herbes potagères



Assiette de fromages

Ou

Soufflé glacé au caramel, pointes de caramel beurre salé

Ou

Entremet aux abricots
mousse légère et abricots compotés
crème glacée au thym de la garrigue

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€
Douceur dans l'esprit d'un framboisier	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	13€
Soufflé glacé au caramel, pointes de caramel beurre salé	12€
Symphonie de desserts du Schlossberg	15€
Entremet aux abricots, mousse légère et abricots compotés crème glacée au thym de la garrigue	12€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris