

Les Entrées

Risotto aux champignons forestiers, vieux parmesan, Truffe Fraîche 	32€
Tartare de bar parfumé aux agrumes et aux herbes fraîches chips craquantes bio, légumes confits, gel citron	24€
Œuf bio, crémeux de potimarron et copeaux fondants 	24€
miettes de châtaignes torréfiées, chips de pommes de terre rouge bio	
Saumon fumé au bois de hêtre dans notre fumoir pointes de crème de wasabi, quelques feuilles de salade, gel citron	26€
Terrine de veau en croûte aux éclats de pistaches et noisettes déclinaison de céleri	24€

Les Foies Gras

Terrine de foie gras de canard fermier mi- cuit accord saisonnier et inspiration du moment	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

Dos de cabillaud rôti, purée de panais & crémeux de butternut 33€
légumes racines rôtis, huile d'herbes

Duo de homard et Saint-Jacques poêlées 44€
sauce au Champagne, légumes de saison

Assiette du pêcheur (selon arrivage) 38€
bel assortiment de poissons juste poêlé, parfumés au thym

Millefeuilles de filets de merlan et de saumon d'Ecosse dans l'esprit d'une lasagne 32€
mousseline d'épinards, crémeux parfumé à l'estragon

Les Viandes

Filet de biche rôti servi en médaillons 38€
bouquet de légumes automne-hiver, sauce Grand Veneur aux baies roses

Filet de bœuf poêlé jus aux grands vins de Bordeaux, champignons fondants 39€

Filet de bœuf façon Rossini, jus de veau aux essences de truffe 44€

Escalopes croustillantes de cœur de ris de veau 39€
jus aux grands vins de Bordeaux, poêlée de champignons fondants

Ballotine de pintade fermière « label rouge » farci aux champignons 34€
légumes de saison

Déclinaison gourmande de légumes de saison et purées variées  27€

Menu Dégustation 73€

menu servi à l'ensemble de la table

Amuse-bouche gourmand



Terrine de foie gras de canard fermier mi- cuit

accord saisonnier et inspiration du moment



Dos de cabillaud rôti, purée de panais & crémeux de butternut

légumes racines rôtis, huile d'herbes



Sorbet mirabelle arrosé à l'eau de vie du verger



Filet de biche rôti servi en médaillons

bouquet de légumes automne-hiver, sauce Grand Veneur aux baies roses



Sélection de fromages affinés



Macaron aux poires caramélisées et sa crème diplomate à la vanille

pointes de caramel beurre salé, sorbet poire Williams

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Menu Gourmet

<u>entrée + plat</u> Ou <u>plat + fromage</u> Ou <u>dessert</u>	43€
<u>entrée + plat + fromage</u> Ou <u>dessert</u>	53€

Terrine de veau en croûte aux éclats de pistaches et noisettes
déclinaison de céleri

Ou

Tartare de bar parfumé aux agrumes et aux herbes fraîches
chips craquantes bio, légumes confits, gel citron



Ballotine de pintade fermière « label rouge » farci aux champignons
cuisson basse température, légumes de saison

Ou

Millefeuilles de filets de merlan et de saumon d'Écosse dans l'esprit d'une lasagne
mousseline d'épinards, crémeux parfumé à l'estragon



Assiette de fromages

Ou

Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier
biscuit Joconde aux amandes, parfait glacé au Grand-Marnier, meringue

Ou

Choco-barre « Valrhona », cacahuètes caramélisées
caramel onctueux et crème glacée cacahuètes

Menu du Marché 33€

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€
Macaron aux poires caramélisées et sa crème diplomate à la vanille pointes de caramel beurre salé, sorbet poire Williams	13€
Moelleux cuit minute, au chocolat Valrhona « cœur coulant » crème glacée vanille à l'infusion de gousses Bourbon	15€
Iles flottantes à l'ancienne lit de crème anglaise à la vanille Bourbon et amandes effilées	14€
Choco-barre « Valrhona », cacahuètes caramélisées caramel onctueux et crème glacée cacahuètes	13€
Symphonie de desserts du Schlossberg	16€
Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier biscuit Joconde aux amandes, parfait glacé au Grand-Marnier, meringue	13€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Notre carte et nos menus peuvent évoluer en fonction du marché
Origine de nos viandes France et CE.