


Les Entrées

Tataki de thon rouge, crème de petits pois à la menthe & crumble de chorizo	26€
Terrine de légumes multicolores, confits lentement  sorbet tomate basilic, tartine de fromage blanc aux concombres et aux herbes	23€
Saumon fumé au bois de hêtre dans notre fumoir pointes de crème de wasabi, quelques feuilles de salade, gel citron	26€
Tartare de magret de canard fermier, quinoa et fruit de la passion	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 de pêche, brandade de morue légère légumes croquants et crème d'ail doux	32€
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€
Blanquette de lotte au Champagne riz aux petits légumes dans l'esprit d'une paëlla, moules et crevette Bio	36€

Les Viandes

Râble de lapin en ballottine, aux pruneaux et agrumes, en cuisson douce pommes de terres grenailles de Noirmoutier au romarin et fleur de sel de Guérande	32€
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 jus aux grands vins de Bordeaux, poêlée de champignons fondants	39€
Filet mignon de veau basse température tomates confites, olives vertes et noires, bouquet de légumes de saison	36€

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 fermier mi-cuit

accord saisonnier et inspiration du moment

Blanquette de lotte au Champagne

riz aux petits légumes dans l'esprit d'une paëlla, moules et crevette Bio

Sorbet mirabelle arrosé

Filet mignon de veau basse température

tomates confites, olives vertes et noires, bouquet de légumes de saison

Sélection de fromages affinés

Tartelette au citron, légère et croustillante

crèmeux citron et chantilly, gel citron et zeste, sorbet citron Bio

Prix nets, hors boissons taxes et service compris

Menu Gourmet

entrée + plat Ou plat + fromage Ou dessert	43€
entrée + plat + fromage Ou dessert	53€

ENTREES

Tataki de thon rouge, crème de petits pois à la menthe & crumble de chorizo

Ou

Tartare de magret de canard fermier, quinoa et fruit de la passion

PLATS

Râble de lapin en ballottine, aux pruneaux et aux agrumes, en cuisson douce
pommes de terres grenailles de Noirmoutier au romarin et fleur de sel de Guérande

Ou

Dos de cabillaud de pêche, brandade de morue légère
légumes croquants et crème d'ail doux

FROMAGE OU DESSERT

Assiette de fromages

Ou

Parfait glacé au nougat, éclats de pistaches et noisettes torréfiées

Ou

Soupe de fruits rouges d'été parfumée à la verveine
crème vanillée et pointe de meringue à la rose

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

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€
Parfait glacé au nougat, éclats de pistaches et noisettes torréfiées	13€
Moelleux cuit minute, au chocolat Valrhona « cœur coulant » crème glacée vanille à l'infusion de gousses Bourbon	15€
Îles flottantes à l'ancienne lit de crème anglaise à la vanille Bourbon et amandes effilées	14€
Soupe de fruits rouges d'été parfumée à la verveine crème vanillée et pointe de meringue à la rose	13€
Symphonie de desserts du Schlossberg	16€
Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier	15€
Tartelette au citron, légère et croustillante crémeux citron et chantilly, gel citron et zeste, sorbet citron Bio	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.