

Les Entrées

Terrine de canard fermier et fruits secs torréfiés, crème de céleri	25€
Crème de potimarron Bio, gressini craquant, œuf Bio 	24€
quelques chips de légumes et copeaux de parmesan	
Saumon fumé au bois de hêtre dans notre fumoir	26€
pointes de crème de wasabi, quelques feuilles de salade, gel citron	
Mijoté de cuisses de grenouilles désossées et d'escargots	25€
crème d'ail et persillade	
Variation autour du Homard	36€
bisque parfumée et crémeuse, ravioles fondantes garnies de chair de homard et petits morceaux de homard	

Les Foies Gras

Foie gras de canard fermier mi- cuit	26€
accord saisonnier et inspiration du moment	
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 en cuisson douce butternut caramélisée aux éclats de noisettes et crème à l'estragon	31€
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	39€
Filet de bar, nage de coquillages, potimarron fondant & huile de verveine	33€

Les Viandes

Médallions de dos de biche rôtis, servis rosés, garniture de saison sauce grand veneur	41€
Escalopes croustillantes de cœur de ris de veau jus aux grands vins de Bordeaux, poêlée de champignons fondants	39€
Filet mignon de cochon noir ibérique cuit en douceur à basse température jus crémé aux morilles, garniture automnale	36€
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€
Déclinaison gourmande de légumes de saison et purées variées 🌿	27€

Menu Dégustation 75€

menu servi à l'ensemble de la table

Amuse-bouche gourmand

Foie gras de Canard fermier mi-cuit
accord saisonnier et inspiration du moment

Filet de bar nacré sur peau, nage de coquillages
potimarron fondant & huile de verveine

Pause glacée, sorbet mirabelle arrosé

Filet mignon de cochon noir ibérique cuit en douceur à basse température
jus crémé aux morilles, garniture automnale

Sélection de fromages affinés

Douceur entre l'ananas caramélisé, le crémeux exotique et coco
sorbet noix de coco

Prix nets, hors boissons taxes et service compris

Menu Gourmet

entrée + plat Ou plat + fromage Ou dessert	45€
entrée + plat + fromage Ou dessert	55€

ENTREES

Terrine de canard fermier et fruits secs torréfiés
fine purée de céleri

Ou

Mijoté de cuisses de grenouilles désossées et d'escargots
crème d'ail et persillade

PLATS

Fondant de paleron de veau, braisé 8 heures
sauce au Bourgogne rouge, crème de panais et carottes glacées

Ou

Filet d'omble chevalier en cuisson douce
butternut caramélisé aux éclats de noixettes et crème à l'estragon

FROMAGE OU DESSERT

Assiette de fromages

Ou

Poire pochée au safran
mousseline au praliné, gel de Verjus, crumble amandes

Ou

Entremet crémeux aux trois chocolats « Valrhona »
glace aux noix

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€
Entremet crémeux aux trois chocolats « Valrhona » glace aux noix	14€
Iles flottantes à l'ancienne lit de crème anglaise à la vanille Bourbon et amandes effilées	14€
Moelleux cuit minute, au chocolat Valrhona « cœur coulant » crème glacée vanille à l'infusion de gousses Bourbon	15€
Poire pochée au safran mousseline au praliné, gel de Verjus, crumble amandes	14€
Symphonie de desserts du Schlossberg	16€
Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier	15€
Douceur entre l'ananas caramélisé le crémeux exotique et coco sorbet noix de coco	14€

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.