

Pour commencer :

Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard **14,90 €**

Vice-Champion du Monde 2012, Burlat au Vinaigre, Chutney Cerises Noires au Piment d'Espelette

Gravelax de Saumon Bio d'Ecosse au Poivre Noir Fumé **13,90 €**

Houmous Maison, Salade de Pois Chiche au Raifort, Siphon Granny Smith, Tuile Charbon Végétal, Vinaigrette Agrumes

Foie Gras de Canard "en Terrine" **16,90 €**

Artichauts Petits Violets, pickles Oignons et Girolles, Condiment Poire et Chipotle, Pain aux Noix Toasté

Fraîcheur de Crabe et Truite Fumée de Caouley **13,90 €**

Crèmeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga

Soupe de Moules de Bouchot Safranée **13,90 €**

AOP Mont Saint-Michel, Etuvée de Légumes

La Pêche :

Dos de Cabillaud Rôti aux Chanterelles **26,00 €**

Petites Ravioles du Dauphiné, Velouté de Champignons, Huile de Noisette, Chia du Lubéron

Médailon de Lotte Rôti au Thym **26,00 €**

Poireaux du Plateau en Deux Façons, Fumet Crémé et Citronné, Clémentines Brûlées

Noix de Saint-Jacques d'Ecosse Juste Snackées **27,00 €**

Ecrasé de Butternut et Châtaignes, Vierge Granny Smith, Palette Ibérique Bellota, Jus de Veau Zesté

Pour les Enfants :

Un plat au choix en portion adaptée

Nos Viandes :

Une des Spécialités du Chef : Le Chou Farci "Pintade et Foie Gras" 27,00 €

Suprême de Pintade Fermière, Escalope de Foie Gras de Canard, Chou Vert du Plateau, Fricassée de Champignons, Jus Porto, Condiment Betterave

Filet Mignon de Veau Rôti en Cocotte 26,00 €

Servi Rosé, Rognon Grillé, Crémeux Potimarron, Fricassée de Champignons, Jus de Déglacage

Lièvre à la Royale 29,00 €

Crémeux et Chips de Topinambour, Condiment Coing, Fricassée de Champignons, Sauce Grand Veneur

Belle Escalope de Veau à la Milanaise 26,00 €

Capres, Citron, Gratin de Pommes de Terre Maison

Côté Prairie:

Sélection de Fromages Affinés 9,80 €

Fromage Blanc d'Étrez 5,50 €

Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison

Pour finir en Douceur :

Vacherin Minute au Citron 7,50 €

Sorbet et Crème Citron, Crumble, Meringue et Chantilly Maison

Poire Confite comme une Tatin 7,50 €

Sablé Breton, Glace Artisanale Yaourt, Crème Fouettée Mascarpone

Tartelette Minute Façon Mont-Blanc 8,50 €

Crème de Marron, Glace Artisanale Vanille, Chantilly, Sauce Cacao Valrhona

Délice aux Agrumes 7,50 €

Suprêmes d'Orange et Pamplemousse, Panna Cotta Zestée, Gelée Orange et Grand Marnier, Sorbet Orange Sanguine, Madeleine Miel-Amande

Streusel Chocolat Noir "Nyangbo" 8,50 €

Crémeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué Cacao

Le "Café Madeleine" 6,90 €

Café, Thé ou Infusion accompagnés de 2 Madeleines Maison Miel-Amande