

Pour commencer :

Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard	14,90 €
<i>Vice-Champion du Monde 2012, Cerises au Vinaigre Maison, Condiment Coing</i>	
Gravelax de Saumon d'Ecosse	13,90 €
<i>Houmous Maison, Salade de Pois Chiche au Raifort, Siphon Granny Smith, Tuile Charbon Végétal, Vinaigrette Citron</i>	
Croustillant de Gambas "Papillon" à la Menthe Fraîche	13,90 €
<i>5 Pièces, Marinées au Curry, Sucrine, Sauce Thaï Maison</i>	
Pressé de Tête de Cochon et Foie Gras de Canard	13,90 €
<i>Pickles d'Oignons et Giroles, Vinaigrette Ravigotée, Sucrine, Coulis d'Aromates</i>	
Fraîcheur de Crabe et Truite Fumée de Caouley	13,90 €
<i>Crémeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga</i>	
Soupe de Moules de Bouchot Safranée	13,90 €
<i>AOP Mont Saint-Michel, Etuvée de Légumes</i>	

La Pêche :

Dos de Cabillaud Rôti aux Chanterelles	26,00 €
<i>Petites Ravioles du Dauphiné, Velouté de Champignons, Huile de Noisette, Chia du Lubéron</i>	
Maigre de Ligne Rôti aux Morilles	26,00 €
<i>Chips et Crémeux de Topinambour, Sauce au Vin Jaune, Vierge Granny Smith et Poivre de Kampot</i>	
Demi Queue de Langouste Rôtie en Cocotte	29,00 €
<i>Riz Noir Vénéré, Champignons, Oignons Grelot, Clémentines Brûlées, Jus de Déglacage aux Agrumes</i>	
Filet de Turbot Braisé aux Coques	29,00 €
<i>Duo de poireaux du Plateau, Fumet Crémé et Citronné</i>	

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

Rable de Lapin Rôti en Cocotte 25,00 €
Entièrement Désossé et Farci, Crémeux de Potimarron, Fricassée de Champignons, Echalion Braisé, Jus de Déglacage

Lièvre à la Royale 29,00 €
Crémeux et Chips de Topinambour, Condiment Coing, Châtaignes, Oignons Grelot, Champignons, Sauce Grand Veneur

Belle Escalope de Veau à la Milanaise 26,00 €
Capres, Citron, Gratin de Pommes de Terre Maison

Ris de Veau Rôtis en Cocotte 35,00 €
Crémeux de Potimarron, Fricassée de Champignons, Jus au Porto

Côté Prairie:

Sélection de Fromages Affinés 9,50 €

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

Tartare de Mangue aux Baies Roses et Citron Vert 7,50 €
Sorbet Passion, Biscuit Coco, Siphon Pina Colada

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

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