

Les Entrées

Marbré de foie gras de canard et pommes du jardin, 26 €
son chutney au calvados et poivre de Séchouan

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées aux cèpes et foie gras 28 €

Paume de ris de veau rôtie en croûte de noisettes, 36 €
purée de panais, jus mi gras

Ravioles de langoustines, 36 €
spaghettis de légumes, bouillon Thaï

Saint-Jacques poêlées, sa figue rôtie au miel 32 €
crème de potimarron, croustille de pain d'épices

Escalope de foie gras de canard poêlée, 28 €
coings confits et airelles

Ballotine de sole farcie aux coraux de Saint-Jacques, 32 €
glacée à l'orange, endives caramélisées

Les Poissons

Bar en croûte de sel, 72 €
fricassée de petits légumes et coquillages, beurre blanc aux herbes
(pour deux personnes)

Saint-Pierre persillé au gingembre, 40 €
méli-mélo de légumes oubliés

Bar à l'unilatéral, crème de panais, 36 €
cèpes, fenouil confit aux graines de coriandre, jus de viande

Turbot poêlé, crème de topinambour, 45 €
petits légumes oubliés, riz sauvage

Filet de sole cuit « meunière », 39 €
petites carottes glacées, salsifis confits,
mousseline de pommes de terre aux herbes, beurre de cuisson

Les Viandes

Poule faisane aux endives et châtaignes 56 €
servie en cocotte, légumes oubliés (pour 2 personnes)

Dos de chevreuil rôti en écailles de cèpes, 40 €
poire confite au vin rouge, mousseline de céleri

Filet de bœuf saisi au sautoir, 38 €
frite de queue de bœuf à la moutarde violette, poêlée de légumes automnale

Suprême de poule faisane farci aux trompettes de la mort, 26 €
compotée de chou rouge à la flamande, millefeuille de pomme de terre en gratin

Râble de lièvre farci façon « royale », 38 €
châtaignes glacées, mousseline de potimarron

Côte de veau rôtie aux giroles, 37 €
bourgeoise de légumes, écrasée de pomme de terre et ciboulette

Les Fromages affinés

Pain aux noix et aux raisins 19 €

Les Gourmandises

Chariot de pâtisseries 22 € Sorbets 12 €

A commander en début de repas

Crêpes flambées aux fraises et aux framboises 34 €
(pour deux personnes)

Menu Découverte

Noix de coquilles Saint-Jacques
poêlées aux cèpes et foie gras

ou

Marbré de foie gras de canard et pommes du jardin,
son chutney au calvados et poivre de Séchouan

ou

Ballotine de sole farcie aux coraux de Saint-Jacques,
glacée à l'orange, endives caramélisées

Filet de bœuf saisi au sautoir,
frite de queue de bœuf à la moutarde violette, poêlée de légumes automnale

ou

Saint-Pierre persillé au gingembre,
méli-mélo de légumes oubliés

ou

Suprême de poule faisane farci aux trompettes de la mort,
compotée de chou rouge à la flamande,
millefeuille de pomme de terre en gratin

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 74 €

Menu Gastronomique

Escalope de foie gras de canard poêlée,
coings confits et airelles

ou

Tartare de Saint-Jacques
et sa gelée de pomme verte

Paume de ris de veau rôtie en croûte de noisettes,
purée de panais, jus mi gras

ou

Raviole de langoustines,
spaghettis de légumes, bouillon Thaï

Turbot poêlé, crème de topinambour,
petits légumes oubliés, riz sauvage

ou

Dos de chevreuil rôti en écailles de cèpes,
poire confite au vin rouge, mousseline de céleri

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 89 €



AUTOMNE 2018

Starters

Home-made marbled duck liver with garden's apple, 26 €
Calvados and pear chutney

Pan-fried scallops with ceps and duck liver 28 €

Seared calf sweetbread in a crust of hazelnuts, 36 €
parsnips puree, "mi gras" juice

Langoustines ravioles, spaghetti of vegetables, thaï stock 36 €

Roasted scallops with roasted figs in honey, 32 €
pumpkin cream soup, crusty gingerbread

Pan-fried duck liver, candied quince and cranberry 28 €

Sole fillet stuffed with scallops coral in a "Ballotine way", 32 €
"glacée à l'orange", caramelized chicory

Fish

Bass in salt crust, 72 €
vegetables from our garden and shellfish with white herb butter (for two people)

John Dory sprinkled with ginger, 40 €
assortment of "légumes oubliés"

One sided cooked bass, parsnips cream soup, 36 €
ceps, candied fennel with coriander, meat stock

Pan-fried turbot, Jerusalem artichoke cream soup, 45 €
"légumes oubliés", Indian rice

Sole fillet cooked in a "Meunière way", 39 €
glazed carrots, candied salsifis, potatoes and herbs mousseline

Meat

Hen pheasant with chicory and chestnuts 56 €
in a slow-cooker, "légumes oubliés" (for two people)

Roasted rack of venison with ceps, 40 €
candied peach in red wine, celery mousseline

Roasted beef fillet in the pan, 38 €
braised oxtail, autumn vegetables

Hen pheasant supreme stuffed with horn of plenty, 26 €
red cabbage in a Flamant way, potato gratin

Saddle of rabbit stuffed with duck liver, 38 €
glazed chestnuts, pumpkin mousseline

Roasted veal chop in the pan with chanterelle, 34 €
vegetables, mashed potatoes with chive

Matured cheese

walnut and raisin bread 19 €

Sweets

Trolley of pastries 22€ Sorbets 12 €

Please order at the beginning of your meal

Pancakes flambé with strawberries and raspberries (for two people) 34 €

Discovery Menu

Pan-fried scallops with ceps and duck liver
or

Home-made marbled duck liver with garden's apple,
Calvados and pear chutney

or

Sole fillet stuffed with scallops coral in a "Ballotine way",
"glacée à l'orange", caramelized chicory

Roasted beef fillet in the pan,
braised oxtail, autumn vegetables
or

John Dory sprinkled with ginger,
assortment of "légumes oubliés"
or

Hen pheasant supreme stuffed with horn of plenty,
red cabbage in a Flamant way, potato gratin

Matured cheese, walnut and raisin bread

Trolley of pastries

74 € Menu

Gourmet's Menu

Pan-fried duck liver, candied quince and cranberry
or

Scallops tartar, green apple jelly

Seared calf sweetbread in a crust of hazelnuts,
parsnips puree, "mi gras" juice
or

Langoustines ravioles, spaghetti of vegetables,
thaï stock

Pan-fried turbot, Jerusalem artichoke cream soup,
"légumes oubliés", Indian rice
or

Roasted rack of venison with ceps,
candied peach in red wine, celery mousseline

Matured cheese, walnut and raisin bread

Trolley of pastries

89 € Menu