

Menu Gourmand a 29 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en Bouche

Duo de saumon Ecosais en gravlax et fumé maison crème ciboulette
Terrine de canard petits légumes et escargots persillée , caviar de tomate , palmiers aux herbes
Délice de foie gras maison champignons persillés balsamique , mouillettes de magret fumé maison



Bavette de bœuf Black Angus , pommes Sarladaises ; sauce Martini
Pull pork de Pluma ibérique et joue de porc confite sauce cidre du Clos Cerisey
Rouget Barbé snacké sauce au Grand marnier

Crumble fruits d'Automne confits (servi tiède)
Tartelette poire et figue ; glace Nougat
Déclinaison de pomme (sorbet , tuile , financier , confit)

Menu Saveur a 38 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en bouche

Duo de foie gras maison (Nature mi cuit et au Figue)
Ile flottante , duo saumon et cabillaud fumé maison œuf de truite fumé et coulis de bigorneaux
Velouté de cèpes , fagots d'escargots , crumble herbes



Sorbet

Croustillant de pied de cochon et ris de veau , crispy de lard , pommes Sarladaise , verdurette vinaigrette truffée
Filets de caille rotis sur tarte oignons et figue confit ; sauce Lucullus
Choucroute de la mer Revisitée (lotte , saumon , rouget , moules , gambas)

Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements
Trilogie de crèmes brulées (vanille Bourbon , Café corsé , Taggada)
Parfait glacé mangue cœur framboise , coulis de mangue
Tiramisu marron framboise fraiches spéculos

Menu Prestige a 48 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en bouche

Huitres pochées sur lit de poireaux et haricot de mer , chantilly de langoustine , perles croquantes
St jacques et Homard a la Thermidor
Trilogie de foie gras (Nature mi cuit , au Figue et en sorbet maison)

Sorbet

Ravioles noires de coques , huitres pochées jus corsé de coquillages mousseux
Mignon et ris de veau braisé au giroles et Sauterne
Filet de bœuf Charolais (150gr) a la Périgieux ; foie gras (30 gr) et brisures de truffe



Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements
Coupe Colonel (citron jaune , vert et Yuzu) vodka Zubrowka bison
Palette des desserts (tartelette , verrine marron , crumble , financier pomme , glace framboise)
Gratin de fruits d'Automne flambé au Cointreau