

# LA CARTE DES SAVEURS



\* \* \*

## LES ENTREES

Paté croûte et galantine du chef ( souvenir du Céproc ) , confit d'oignons grelots au coriandre	12 €
Gratiné de moules , crevettes , st jacques a l'estragon frais et anis	12 €
Foie gras de canard Français Maison , marmelade de figues prunes et marrons ; toasts campagne	17 €
Rosace de Boudin blanc de notre artisan , crème de morilles	17 €
Gravlax de saumon maison , blinis et crème ciboulette	17 €
Vol au vent de ris de veau braisé au madère et champignons	24 €
Palette d'entrées ( foie gras maison , gravlax de saumon , pâté croûte , galantine )	24 €
Duo terre mer ( foie gras maison et toast , gravlax de saumon et blinis crème ciboulette )	24 €
<b>Foie gras poêlé poire flambé Pommeau</b>	<b>24 €</b>
<b>Œufs brouillés aux truffes fraîches ( 15 gr )</b>	<b>26 €</b>

## LES PLATS

Bavette de bœuf Français sauce barbecue maison	18 €
Dos de cabillaud , crème de moules au cidre	18 €
Inspiration du chef et de toute l'équipe	18 €
Magret de canard grillé farcie champignons en persillade sauce grenade et Beaujolais	23 €
Mignons de veau et poire snackés sauce cidre rosé du Clos Cerisey	23 €
Médaillons de lotte , bisque de crustacés au Whisky	23 €
Filet de Bœuf Français sauce Porto fondant de foie gras	28 €
Homard frais et st jacques fondue de poireaux sauce Thermidor	28 €
Mignons de chevreuil ( ou biche ) sauce Grand Veneur	28 €
<b>1/2 Homard Europe décortiqué duo de sauces</b>	<b>36 €</b>
Homard Europe <u>entier</u> décortiqué duo de sauces	68 €

## LES DESSERTS

( Merci de les commander en début de repas )

Crème brûlée vanille pomme caramélisée	9 €
Crèmeux chocolat , truffe maison et croustillant chocolat	9 €
Tartelette sablée orange sanguine et clémentine , meringuée et ses billes	9 €
Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements	10 €
Coupe Plombières , vanille , coque macaron et amarena	10 €
Tiramisu poire caramel beurre salé et sa tuile	10 €
Gratin de fruits d'hiver au Grand Marnier	10 €
Palette de dessert ( tartelette orange sanguine , glace plombières , tiramisu poire caramel , crème brûlée vanille pomme caramélisée )	12 €
Café Goumand ( palette de desserts + café ou thé )	14 €

Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux  
Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies

HIVER 2025