

Pour débuter votre repas

Foie gras de canard aux noisettes torréfiées et miel de sapin 27 €

Fricassée de morilles façon « mère Taillard » à la crème en croûte de feuilletage 28 €

Pressé de faisan et foie gras aux panais et châtaignes, poivre de Penja, 25 €

Consommé et mousseline de volaille, pois chiche et crêtes de coq 20 €

Langoustines juste saisies, nage de crustacés et coquillages au gingembre 35 €

La mer et la rivière

Truite du vivier « tradition » meunière, beurre citronné 24 €

Omble chevalier, cuit sur peau à la farine de gaudes,
potimarron confit et chanterelles 26 €

Sole côtière aux cèpes et topinambours, jus de viande au vinaigre de Xérès 30 €

Noix de St Jacques snackées, céleri,
pomme granit smith et son jus à la cardamome 29 €

Homard bleu et soupe de poissons de roche, pommes de terre safranées 42 €

Prix nets

La Terre

Pièce de bœuf affinée, beurre demi-sel aux herbes et poivre de Séchuan 38 €

Magret d'oie au raisin de notre vigne et coing, caramel de Macvin 27 €

Lièvre à la Royale et escalope de foie gras, saveurs d'automne 35 €

Paleron de bœuf confit à l'échalote et saucisse de Morteau, au trousseau 28 €

Noisettes de chevreuil façon vin chaud, spätzles et fruits de saison 39 €

Légumes de saison et son bouillon safrané, aux herbes folles 24 €

Chariot de fromages affinés 14 €

*Menu dégustation à 85 €
Servi pour toute la table (6 plats)*

*Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Une carte avec des produits ou substances provoquant
des allergies ou intolérances est à votre disposition*

Toutes nos viandes sont d'origine française et UE

*Restaurant fermé le lundi midi et mercredi midi
Le mercredi toute la journée en mars, avril et octobre*

Prix nets

Les desserts 13 €

Merci de commander les desserts au début du repas

Savarin à l'ananas rôti et son sorbet du moment

***Poire pochée au sirop légèrement vanillé,
tuile croustillante aux amandes, marmelade et sorbet cassis***

Marron en fine feuille croustillante, suprême de clémentines et crème glacée

After eight, croquant au chocolat Guanara et crème à la menthe

La pomme dans tous ses états, crumble à la cannelle et glace caramel

Les trois sorbets du jour et quelques fruits frais 10 €

Pour accompagner votre dessert :

Un verre de larmes célestes 2014 Brumont 12 cl à 8,50 €

Ou un verre de Maury Mas d'Amiel vintage 12 cl à 8 €

Prix nets

Menu balade gourmande à 34 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Consommé et mousseline de volaille, pois chiche et crêtes de coq

Paleron de bœuf confit à l'échalote et saucisse de Morteau, au trousseau

Savarin à l'ananas rôti et son sorbet du moment

Menu terroir et tradition à 41 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Pressé de faisan au foie gras aux panais et châtaignes, poivre de Penja

Ou

Fricassée de morilles façon « mère Taillard » en croûte de feuilletage + 6 €

Omble chevalier, cuit sur peau à la farine de gaudes,
potimarron confit et chanterelles

Ou

Magret d'oie au raisin de notre vigne et coing, caramel de Macvin

Poire pochée au sirop légèrement vanillé,
tuile croustillante aux amandes, marmelade et sorbet cassis

Ou

Marron en fine feuille croustillante, suprême de clémentines et crème glacée

Prix nets

Menu Saveurs et découverte à 69 €
Sans deuxième plat à 51 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Foie gras de canard aux noisettes torréfiées et miel de sapin

Ou

Langoustines juste saisies, nage de crustacés au gingembre

Sole côtière aux cèpes et topinambours, jus de viande au vinaigre de Xérès

Ou

Noix de St Jacques snackées, céleri, pomme granit smith et son jus à la cardamome

Pièce de bœuf affinée,

beurre demi-sel aux herbes et poivre de Séchuan

Ou

Lièvre à la Royale et escalope de foie gras, saveurs d'automne

Chariot de fromages affinés + 6 €

After eight, croquant au chocolat Guanara et crème à la menthe

Ou

La pomme dans tous ses états, crumble à la cannelle et glace caramel

Menu petit Gourmet à 15 € un plat, un dessert (jusqu'à 12 ans)

Prix nets