

Pour débiter votre repas

Foie gras de canard au bresi, figues fraîches au cassis 27 €

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

Millefeuille de saucisse de Morteau et pommes de terre,
mesclun à l'huile de noisette 19 €

Sardines fraîches de Vendée snackées,
petite ratatouille aux aromates du jardin, tartines à l'ail noir 18 €

Carpaccio de sar de l'atlantique, chair de tourteau aux herbes,
avocat à l'huile de colza de Germigney 25 €

La mer et la rivière

Dorade sébaste cuit sur peau, jus de jeunes orties et quelques racines 27 €

Morille géante et mousseline de homard,
Langoustines rôties et son émulsion au vin jaune 38 €

Maigre sauvage des côtes françaises,
étuvée de fenouil aux olives de Nyons, jus à la citronnelle 33 €

Traditionnelle truite au beurre noisette citronné, pommes Pont Neuf 26 €

Nage de homard bleu safranée aux légumes printaniers 46 €

La Terre

Pièce de bœuf Charolais mûré, beurre au poivre de Timut 39 €

Quasi de veau aux pleurotes, tomates confites et artichaut 28 €

Agneau en deux cuissons au thym,
Aubergine et gousse d'ail en chemise 34 €

Rognons de veau servi rosé à la moutarde violette de Brive et échalotes 26 €

Légumes de saison et son bouillon aux herbes potagères 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

Les desserts 13 €

Merci de commander les desserts au début du repas

Forêt noire à notre façon,
griottines de Fougerolles et crème glacée à la vanille

Ile flottante exotique, *coque chocolat blanc aux agrumes,*
fruits de la passion et ananas

Abricots rôtis *au romarin, crème glacée aux amandes*

Rhubarbe confite et fraises Gariguette, *coulis givré et sorbet citron vert*

Parfait glacé à la liqueur de sapin, *tuile à l'orange et pignons de pin torréfiés*

Assiette de sorbets *et quelques fruits frais*

Pour accompagner votre dessert :

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

Un verre de Banyuls G. Bertrand 12 cl à 7 €

Menu balade gourmande à 33 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Millefeuille de saucisse de Morteau et pommes de terre,
mesclun à l'huile de noisette

Beignets de filets de perche en aïoli

Parfait glacé à la liqueur de sapin,
tuile à l'orange et pignons de pin torréfiés

Menu terroir et tradition à 41 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Sardines fraîches de Vendée snackées,
petite ratatouille aux aromates du jardin, tartines à l'ail noir

Ou

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

Dorade sébaste cuit sur peau, jus de jeunes orties et quelques racines

Ou

Quasi de veau aux pleurotes, tomates confites et artichaut,

Abricots rôtis au romarin, crème glacée aux amandes

Ou

Ile flottante exotique, coque chocolat blanc aux agrumes,
fruits de la passion et ananas

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 au bresi, figues fraîches au cassis

Ou

Carpaccio de sar de l'atlantique, chair de tourteau aux herbes,
avocat à l'huile de colza de Germigney

Morille géante et mousseline de homard,
Langoustines rôties et son émulsion au vin jaune

Ou

Maigre sauvage des côtes françaises,
étuvée de fenouil aux olives de Nyons, jus à la citronnelle

Pièce de bœuf Charolais maturé, beurre au poivre de Timut

Ou

Agneau en deux cuissons au thym,
aubergine et gousse d'ail en chemise

Chariot de fromages affinés + 6 €

Forêt noire à notre façon,
griottines de Fougerolles et crème glacée à la vanille

Ou

Rhubarbe confite et fraises Gariguettes,
coulis givré et sorbet citron vert

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

Prix nets