

Pour débuter votre repas

Fricassée de morilles façon « Mère Taillard »
à la crème en croûte de feuilletage 29 €

Foie gras de canard au Bresi, figues fraîches, vieux vinaigre balsamique
pain de campagne grillé 28 €

Petite soupe de pomme de terre, œuf de poule de plein air poché
et truffes melanosporum 27 €

Suprême de caille, raisin au Macvin
mesclun à l'huile de noisette et sésame 26 €

Déclinaison de betteraves, vinaigrette à l'huile de Germigney 19 €

La mer et la rivière

Homard bleu grillé dans sa coque au beurre salé de Bretagne 48 €

Bar de petit bateau rôti,
Etuvée de Potimarron et champignons d'automne 34 €

Féra du lac Léman, cèpes au vinaigre de xérès 32 €

Sandre de nos rivières, racines de panais et pomme Royal gala, jus aux noix 32 €

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

Dos de merlan crème de coco de Paimpol 28 €

La Terre

Noisettes de chevreuil aux épices douces
cranberry et fruits de saison rôtis 42 €

Pièce de bœuf Charolais,
pressé de pomme de terre au lard et saucisse de Morteau, jus corsé au Trousseau 38 €

Filet de Colvert rôti et sa cuisse fondante, étuvée de salsifis et dattes 34 €

Civet de sanglier, oignons grelots, lardons et croûtons 28 €

Chariot de fromages affinés 14 €

Menu petit Gourmet à 15 €

(un plat, un dessert , sur proposition du chef , servi jusqu'à 12 ans)

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 et octobre

Prix nets

Les desserts 13 €

Merci de commander les desserts au début du repas

Roulé aux marrons et whisky, quelques griottines de Fougerolles
crème glacée fève de tonka.

Poire belle-Hélène à notre façon, mousse chocolat et compote de poire

Fantastique noisette chocolat Guanaja , crème glacée praliné

Carottes dans tous ses états, crémeux orange et sa fraîcheur

Dôme au sésame blanc cœur coulant à la clémentine
et sa fraîcheur

Prix nets

Menu dégustation à 89 €

Menu établi par le chef en fonction du marché
Servi pour toute la table (6 plats)

Menu Saveurs et découverte à 69 €

Sans deuxième plat à 53 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Foie gras de canard au Bresi, figues fraîches, vieux vinaigre balsamique
pain de campagne grillé

Ou

Petite soupe de pomme de terre, œuf de poule de plein air poché
et truffes melanosporum.

Bar de petit bateau rôti,

Etuvée de Potimarron et champignons d'automne

Ou

Féra du lac Léman, cèpes au vinaigre de xérès

Pièce de bœuf Charolais,

pressé de pomme de terre au lard et saucisse de Morteau, jus corsé au Trousseau

Ou

Filet de Colvert rôti et sa cuisse fondante, étuvée de salsifis et dattes

Chariot de fromages affinés + 6 €

Fantastique noisette chocolat Guanaja, crème glacée praliné

Ou

Dôme au sésame blanc cœur coulant à la clémentine
et sa fraîcheur

Menu terroir et tradition à 42 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Suprême de caille, raisin au Macvin
mesclun à l'huile de noisette et sésame

Ou

Fricassée de morilles façon « Mère Taillard »
à la crème en croûte de feuilletage + 5 €

Sandre de nos rivières, racines de panais et pomme Royal gala, jus aux noix

Ou

Civet de sanglier, oignons grelots, lardons et croûtons.

Roulé aux marrons et whisky, quelques griottines de Fougerolles
crème glacée fève de Tonka.

Ou

Poire belle-Hélène à notre façon, mousse au chocolat et compote de poire

Menu balade gourmande à 33 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Déclinaison de betteraves, vinaigrette à l'huile de Germigny

Dos de merlan crème de coco de Paimpol

Carottes dans tous ses états, crémeux orange et sa fraîcheur

Prix nets

