

## **Pour débiter votre repas**

**Fricassée de morilles** façon « mère Taillard » en croûte de feuilletage 29 €

**Foie gras de canard** au Macvin, copeaux chocolat Manjari au piment d'Espelette, pain de campagne grillé 27 €

**Vinaigrette de seiche aux herbes potagères,**  
caviar d'aubergines et poivrons fondants 24 €

**Ceufs de poule de plein air** pochés, vinaigrette balsamique et aromates 19 €

**Duo d'asperges tièdes,** jambon Serrano et copeaux de vieux comté 25 €

## **La mer et la rivière**

**Ravioles de chèvre Bio** « de la ferme de l'Eldorado »  
Langoustines rôties et bouillon de poissons de roches 36 €

**Maigre aux artichauts boutons,** jus de coquillage et sucrose braisée 27 €

**Marinière de maquereaux** de ligne au Savagnin 25 €

**Truite Fario** meunière, pomme pont neuf et moutarde Fallot à l'estragon 26 €

**Homard bleu** servi avec son bouillon de crustacés au safran 48 €

**Aile de raie bouclée,** fondue de poireaux, beurre noisette aux câpres capucines 28 €

## **La Terre**

**Pièce de bœuf** Charolais, oignons rouges au chorizo,  
écrasé de pomme de terre au beurre demi-sel 39 €

**Poularde de Bresse** « Maison Miéral », morilles crémees au vin Jaune 42 €

**Noix de veau** aux oignons et bois de réglisse, étuvée d'épinards et pleurotes 38 €

**Rizotto d'épeautre** au comté, légumes printaniers 27 €

**Chariot de fromages affinés 14 €**

### **Menu dégustation à 87 €**

Proposé par le Chef Pascal CHARREYRAS,  
servi pour l'ensemble des convives (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 octobre**

## **Les desserts 14 €**

**Merci de commander les desserts au début du repas**

**Dôme glacé au grand Marnier**, coulis d'orange et sa fraîcheur

**Forêt noire revisitée à notre façon**,  
griottes de Fougerolles, crème glacée café

**Brochette de banane rôtie aux morilles** crème glacée fève de tonka

**Savarin au rhum**, ananas rôti et crème fouettée à la vanille

**Fraises Gariguettes** au vinaigre balsamique, émulsion au fromage blanc,  
pickles de poivron et sorbet citron

Prix nets

## **Menu balade gourmande à 33 €**

Petite mise en bouche au goût du jour

\*\*\*\*\*

**Ceufs de poule de plein air** pochés aux aromates, vinaigrette balsamique

\*\*\*\*\*

**Marinière de maquereaux** de ligne au Savagnin

\*\*\*\*\*

**Savarin au rhum**, ananas rôti et crème fouettée à la vanille

## **Menu terroir et tradition à 42,50 €**

Petite mise en bouche au goût du jour

\*\*\*\*\*

**Duo d'asperges tièdes**, jambon Serrano et copeaux de vieux comté

Ou

**Fricassée de morilles** façon « mère Taillard » en croûte de feuilletage + 5 €

\*\*\*\*\*

**Aile de raie bouclée**, fondue de poireaux, beurre noisette aux câpres capucines

Ou

**Noix de veau** aux oignons et bois de réglisse, étuvée d'épinards et pleurotes

\*\*\*\*\*

**Dôme glacé au grand Marnier**, coulis d'orange et sa fraîcheur

Ou

**Brochette de banane rôtie aux morilles** crème glacée fève de tonka

Prix nets

**Menu Saveurs et découverte à 69 €  
sans deuxième plat 53 €**

Petite mise en bouche au goût du jour

\*\*\*\*\*

**Foie gras de canard** au Macvin, copeaux chocolat Manjari au piment d'Espelette,  
pain de campagne grillé

Ou

**Vinaigrette de seiche aux herbes potagères,**  
caviar d'aubergines et poivrons fondants

\*\*\*\*\*

**Ravioles de chèvre Bio** « de la ferme de l'Eldorado »  
Langoustines rôties et bouillon de poissons de roches

Ou

**Maigre aux artichauts boutons,** jus de coquillage et sucrose braisée

\*\*\*\*\*

**Pièce de bœuf** Charolais, oignons rouges au chorizo,  
écrasé de pomme de terre au beurre demi-sel

Ou

**Poularde de Bresse** « Maison Miéral », morilles crémeuses au vin Jaune

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages affinés + 6 €

\*\*\*\*\*

**Forêt noire revisitée à notre façon,**  
griottes de Fougerolles, crème glacée café

Ou

**Fraises Gariguettes** au vinaigre balsamique, émulsion au fromage blanc,  
pickles de poivron et sorbet citron

**Menu petit Gourmet**

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

Prix nets