

Menu dégustation : 92 €

Proposé par le Chef Pascal CHARREYRAS,
servi pour l'ensemble des convives (6 plats)

Menu Saveurs et découverte : 75 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Foie gras de canard du domaine de Limagne aux figues,
pain de campagne grillé

Bar de ligne cuit sur peau, sucrine braisée et jus de poissons de roches

Pièce de bœuf Charolais, pomme de terre écrasées au chorizo ibérique,
oignons rouges et salade de persil plat

Chariot de fromages affinés

Banane caramélisée aux morilles et vinaigre balsamique,
crème glacée à la fève de tonka

Prix nets

Menu terroir : 47.50 €

Petite mise en bouche au goût du jour.

Fricassée de morilles façon « Mère Taillard » lutée en feuilletage

Mignon de porc rôti, croûte aux herbes et romarin du jardin,
tomates marinées au thym

Chariot de fromages affinés + 6 €

Délice à la fraise sur dacquoise noisette et son sorbet citron vert

Prix nets

Menu balade : 34.5 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Royal de petits pois, mesclun de salade,
noisettes croquantes torréfiées

Dos de lieu noir, riz gourmand,
vinaigrette à huile de colza Bio de Germiney

Nougat glacé aux fruits secs et confits, coulis d'orange

Menu petit Gourmet :17 €

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

Pour débuter votre repas

Fricassée de morilles façon « Mère Taillard » lutée en feuilletage	32 €
Foie gras de canard du domaine de Limagne aux figues, pain de campagne grillé	33 €
Royal de petits pois, mesclun de salade, noisettes croquantes torréfiées	23 €

La mer

Bar de ligne cuit sur peau, sucrine braisée et jus de poissons de roches	36 €
Dos de lieu noir, riz gourmand, vinaigrette à huile de colza Bio de Germiney	33 €
Le Homard bleu, asperges et légumes du moment servi avec son bouillon de crustacés safranés	64 €

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

Nous préférons manquer d'un produit plutôt que de choisir une qualité inférieure qui risquerait de vous déplaire

La Terre

Mignon de porc rôti , croûte aux herbes et romarin du jardin, tomates marinées au thym	28 €
Poulet fermier en deux cuissons , polenta moelleuse, étuvée de poivrons aux olives noires	34 €
Pièce de bœuf Charolais , pomme de terre écrasées au chorizo ibérique, oignons rouges et salade de persil plat	43 €
Risotto de petit épeautre au savagnin et vieux comté	24 €
Chariot de fromages affinés	16 €

Les desserts

Merci de commander les desserts au début du repas

Entremet chocolat « Guanaja » framboise à notre façon et son sorbet de fruits rouges	15 €
Nougat glacé aux fruits secs et confits , coulis d'orange	15 €
Délice à la fraise sur dacquoise noisette et son sorbet citron vert	15 €
Banane caramélisée aux morilles et vinaigre balsamique , crème glacée à la fève de tonka	15 €

Restaurant fermé le lundi midi et mercredi midi

Prix net