Menu dégustation en 6 services : 105 €

Proposé par notre Chef, servi pour l'ensemble des convives

Menu Saveurs et découverte : 85 €

Petite mise en bouche au goût du jour

****

Le foie gras
Mi-cuit, épices trappeur, compote d'ananas et poivre Sichuan

****

Bar
Choux fleur rôti et purée fumée, noisettes torréfiées
Beurre blanc, perles de hareng

****

Bœuf Charolais
Texture autour de la carotte, poivre des côtes Malabar

****

Chariot de fromages affinés

****

Le chocolat
Streusel, crémeux chocolat 70%, sorbet poire
Tuile de cacao

Prix net

Menu Terroir et Tradition : 49.50 €

Petite mise en bouche au goût du jour.

****

La morille
En fricassée façon « Mère Taillard » lutée en feuilletage

****

Porc
Polenta au parmesan, fenouil confit, jus corsé
Mousse de lait au café

****

Chariot de fromages affinés + 6 €

****

L'orange
Sablé, crème à l'orange, ganache montée orange
Gel d'orange

Menu Balade Gourmande : 39 €

Petite mise en bouche au goût du jour

****

L'œuf
Cuit à 63°, packchoï, shitaké
Écume de lard et chips

****

Merlu
Poireaux brûlés, frégola sarda comme un risotto
Beurre carotte gingembre

****

Le riz
Au lait à la vanille et riz soufflé au caramel

Prix nets

Pour débuter votre repas

Le foie gras
Mi-cuit, épices trappeur, compote d'ananas et poivre Sichuan **35 €**

La morille
En fricassée façon « Mère Taillard » lutée en feuilletage **34 €**

Comme un jardin fleuri
Légumes cuits et crus, mousse de brocolis, fleurs comestibles **30 €**

L'œuf
Cuit à 63°, packchoï, shitake Écume de lard et chips **27 €**

La mer

Bar
Choux fleur rôti et purée fumée, noisettes torréfiées
Beurre blanc, perles de hareng **39 €**

Lieu noir de ligne
Gnocchi à la betterave farci au comté Émulsion de persil **37 €**

Merlu
Poireaux brûlés, frégola sarda comme un risotto
Beurre carotte gingembre **34 €**

Restaurant fermé :
Lundi midi, Mardi midi et Mercredi toute la journée

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix nets

La Terre

Bœuf Charolais
Texture autour de la carotte, poivre des côtes Malabar **46 €**

Canette
Mille-feuille de pomme de terre, pousses d'épinard
Crème de foie gras **36 €**

Porc
Polenta au parmesan, fenouil confit, jus corsé
Mousse de lait au café **34 €**

Chariot de fromages affinés 16 €

Les desserts

Merci de commander les desserts au début du repas

Le chocolat
Streusel, crémeux chocolat 70%, sorbet poire
Tuile de cacao **17€**

Le riz
Au lait à la vanille et riz soufflé au caramel **17 €**

La pomme
Coque meringuée, pomme en brunoise et compote, crème glacée vanille
Siphon à l'Antésite **17 €**

L'orange
Sablé, crème à l'orange, ganache montée orange
Gel d'orange **17 €**

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

Prix nets