

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

Foie gras de canard en deux façons,
Déclinaison de saveurs

Dos de saint-pierre
Cuit sur peau, nage de coquillages, émulsion de coque

Bœuf Charolais
Façon Rossini et légumes du moment

Chariot de fromages affinés

Forêt-noire
Intensément chocolat à notre façon

Menu Terroir et Tradition : 49.50 €

Petite mise en bouche au goût du jour.

Morilles,

En fricassée façon « Mère Taillard » lutée en feuilletage

Suprême de canard rosé,

Poire pochée aux épices

Chariot de fromages affinés + 7 €

Fraisier

Revisité, écume de fraise

Menu Balade Gourmande : 39 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Œuf de poule poché
Cèpes grillés, tombée épinard

Saumon
mi-cuit dans son bouillon floral

Farandole
Givrée et quelques fruits frais

Menu petit Gourmet : 20 €

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

Pour débiter

Foie gras de canard en deux façons

Déclinaison de saveurs **36 €**

Morilles

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

Tians de légumes confits

Sablé aux herbes fraîches **30 €**

Œuf de poule poché

Cèpes grillés, tombée épinard **27 €**

La mer

Saumon

mi-cuit dans son bouillon floral **33 €**

Langoustines

En raviole, fondue de poireaux **39 €**

Dos de saint-pierre

cuit sur peau, nage de coquillages, émulsion de coque **37 €**

Restaurant fermé :

Lundi midi, Mardi midi et Mercredi toute la journée

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

Nos viandes proviennent de France ou UE

La Terre

Bœuf Charolais

Façon Rossini et légumes du moment **46 €**

Suprême de canard rosé

Poire pochée aux épices **39 €**

Carré de porc confit caramélisé

Eclats de noisettes **35 €**

Chariot de fromages affinés 17 €

Les desserts

Merci de commander les desserts au début du repas

Fraisier

Revisité, écume de fraise **17€**

Forêt-noire

Intensément chocolat à notre façon **17 €**

Macaron

Citron-basilic et fraîcheur **17 €**

Farandole

Givrée et quelques fruits frais **17 €**

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