

Les Entrées

Carpaccio de langoustine aux épices douces 32 €
et jus d'agrumes

Belles asperges du Perthuis, 28 €
morilles, petite salade de roquette

Grosses langoustines, 40 €
ragoût d'asperges vertes et fèves

Noix de coquilles Saint-Jacques, 32 €
crème de céleri au beurre noisette

Croustilles de ris de veau et morilles, 36 €
fondue d'oignons blonds, bisque crémée

Escalope de foie gras de canard chaud, 26 €
compotée de rhubarbe

Les Poissons

Bar de ligne en croûte de sel, 72 €
fricassée de petits légumes et coquillages au beurre d'herbes
(pour deux personnes)

Turbot rôti, crème de morilles, 45 €
fèves et asperges du Perthuis

Rouget de petite pêche saisi sur la peau, 28 €
basquaise de légumes et chorizo

Filets de sole braisés façon « Bonne Femme », 39 €
fondue de poireaux, carottes fondantes

Les Viandes

Selle d'agneau de lait saisi, 34 €
coco et jeunes légumes, jus perlé

Cœur de ris de veau rôti, 37 €
morilles, mikado de céleri et fenouil, jus court

Rognon de veau aux baies de genièvre, 28 €
fondue d'oignons blonds, petits légumes printaniers

Cœur de filet de bœuf saisi au sautoir, 39 €
croquettes de pomme de terre et moelle pochée, bouquetière de légumes

Poularde de Bresse cuite en cocotte, 72 €
ragoût de petits légumes (pour deux personnes)

Les Fromages affinés

Pain aux noix et aux raisins 19 €

Les Gourmandises

Chariot de pâtisseries 22 € Sorbets 12 €

A commander en début de repas

Crêpes flambées aux fraises et aux framboises (pour deux personnes) 34 €

Menu Découverte

Noix de coquilles Saint-Jacques,
crème de céleri au beurre noisette

ou

Belles asperges du Perthuis,
morilles, salade de roquette aux amandes grillées

ou

Escalope de foie gras de canard chaud,
compotée de rhubarbe

Cœur de filet de bœuf saisi au sautoir,
croquettes de pomme de terre et moelle pochée, bouquetière de légumes

ou

Rouget de petite pêche saisi sur la peau,
basquaise de légumes et chorizo

ou

Rognon de veau aux baies de genièvre,
fondue d'oignons blonds, petits légumes printaniers

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 68 €

Menu Gastronomique

Noix de coquilles Saint-Jacques
à la nage de morilles en croûte

ou

Terrine de foie gras de canard,
chutney de figues

Belles langoustines rôties,
ragoût d'asperges vertes et fèves

ou

Paume de ris de veau et morilles,
fondue d'oignons blonds, bisque crémée

Selle d'agneau de lait saisi,
coco et jeunes légumes, jus perlé

ou

Turbot rôti, crème de morilles,
fèves et asperges du Perthuis

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 82 €

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.
OUVERT TOUTE L'ANNÉE 7 JOURS / 7
DÉJEUNER DE 12H À 14H30
DÎNER DE 19H À 21H45



PRINTEMPS 2018

Starters

Sweet spiced Dublin bay prawn carpaccio 32 €
with citrus fruit sauce

Asparagus of Perthuis, morels and "roquette" salad 28 €

Big Dublin bay prawns, 40 €
slow-cooked green asparagus and beans

Scallops, celery cream in brown butter 32 €

Pan-fried calf's sweetbread and morels, 36 €
onions fondue, creamy shellfish sauce

Hot duck liver escalope, 26 €
rhubarb compote

Fish

Sea bass in salt crust, 72 €
vegetables and shellfish fricassee, herb butter (for two persons)

Roasted turbot, 45 €
morels cream, beans and asparagus of Perthuis

Pan-fried red mullet, 28 €
vegetables in a basquaise way with chorizo

Braised sole fillets in "bonne femme" style, 39 €
leeks and candied carrots

Meat

Seared saddle of lamb, 34 €
coconut with spring vegetables, meat juice

Roasted calf's sweetbread, 37 €
morels, sticks of celery and fennel, meat juice

Calf's kidney with juniper berries, 28 €
onions fondue, spring vegetables

Seared beef filet, 39 €
potatoes croquettes and poached marrow, mixed vegetables

Bresse chicken in cocotte, 72 €
slow-cooked vegetables (for two persons))

Matured cheese

walnut and raisin bread 19 €

Sweets

Trolley of pastries 22€ Sorbets 12 €

Please order at the beginning of your meal
Pancakes flambé with strawberries and raspberries (for two people) 34 €

Discovery Menu

Scallops, celery cream in brown butter
or

Asparagus of Perthuis, salad with grilled almonds
or

Hot duck liver escalope, rhubarb compote

Seared beef filet,
potatoes croquettes and poached marrow, mixed vegetables
or

Pan-fried red mullet,
vegetables in a basquaise way with chorizo
or

Calf's kidney with juniper berries,
onions fondue, spring vegetables

Matured cheese, walnut and raisin bread

Trolley of pastries

68 € Menu

Gourmet's Menu

Scallops, morels in crust
or

Duck liver terrine, fig chutney

Roasted Dublin bay prawn
slow-cooked green asparagus and beans
or

Palm of calf's sweetbread with morels,
onions fondue, creamy shellfish sauce

Seared saddle of lamb,
coconut with spring vegetables, meat juice
or

Roasted turbot,
morels cream, beans and asparagus of Perthuis

Matured cheese, walnut and raisin bread

Trolley of pastries

82 € Menu

NET RATES SERVICE INCLUDED
OPEN EVERY DAY OF THE YEAR
LUNCH : FROM MIDDAY TO 2.30PM
DINNER : FROM 7.00PM TO 9.45PM