

Les Entrées

- Escalope de foie gras poêlée, sauce mangue, 28 €
tian de betterave au vinaigre balsamique
- Galette de pommes de terre et grosses langoustines, 38 €
épinard meunière, crème de curry acidulée
- Terrine de foie gras de canard cuit au naturel, 28 €
bâtonnets de rhubarbe confite
- Salade de homard bleu, 48 €
vinaigrette au miel de la Chartreuse,
mesclun croquant et légumes à la grecque
- Paume de ris de veau à la rhubarbe du jardin, 36 €
jus au vinaigre de Xérès
- Carpaccio de bar, tartare d'huîtres, 32 €
tomates confites, tempura d'asperges

Les Poissons

- Bar de ligne en croûte de sel, 72 €
fricassée de petits légumes et coquillages, beurre blanc aux herbes
(pour deux personnes)
- Fricassée de homard aux pommes de terre nouvelles, 58 €
petits légumes du jardin
- Dos de bar rôti, 38 €
barigoule d'artichauts, crème à l'ail noir
- Tronçon de turbot rôti sur l'arête, 45 €
oseille primeur, écrasée de rattes au beurre salé et coulis de persil plat
- Filets de sole aux salicornes, 39 €
crème d'oseille de notre potager, carottes printanières

Les Viandes

- Cœur de filet de bœuf « Rossini » saisi au sautoir, 39 €
croquette de moelle à la fleur de sel, échalotes confites au vin rouge
- Foie gras laqué au miel, braisière de légumes du jardin, 58 €
pommes de terre et artichauts à la barigoule (pour deux personnes)
- Gâteau de ris de veau aux champignons et épinards, 38 €
jus réduit à la verveine
- Poularde de Bresse rôtie en cocotte 72 €
aux légumes du printemps, jus corsé (pour deux personnes)
- Pigeonneau rôti à l'os, cuisses confites, 39 €
ragoût de blettes et champignons des bois en habit vert, jus léger à l'estragon

Les Fromages affinés

Pain aux noix et aux raisins 19 €

Les Gourmandises

Chariot de pâtisseries 22 € Sorbets 12 €

À commander en début de repas

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

prix nets, service compris.

Ouvert toute l'année 7 jours / 7

déjeuner de 12h à 14h30

dîner de 19h à 21h45

Fermé le dimanche soir

Menu Découverte

- Terrine de foie gras de canard cuit au naturel,
bâtonnets de rhubarbe confite
- ou
- Filets de sole aux salicornes,
crème d'oseille de notre potager, carottes printanières
- ou
- Galette de pommes de terre et grosses langoustines,
épinard meunière, crème de curry acidulée
- ~~~~~
- Cœur de filet de bœuf « Rossini » saisi au sautoir,
croquette de moelle à la fleur de sel,
échalotes confites au vin rouge
- ou
- Dos de bar rôti,
barigoule d'artichauts, crème à l'ail noir
- ou
- Poularde de Bresse rôtie
aux petits légumes du printemps, jus corsé
- ~~~~~
- Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins
- ~~~~~
- Chariot de pâtisseries

Menu à 68 €

Menu Gastronomique

- Escalope de foie gras poêlée, sauce mangue,
tian de betterave au vinaigre balsamique
- ou
- Carpaccio de bar,
tartare d'huîtres, tomates confites, tempura d'asperges
- ~~~~~
- Fricassée de homard aux petits légumes et oignons nouveaux,
palet de pomme de terre rôti, crème légère de crustacés
- ou
- Paume de ris de veau à la rhubarbe du jardin,
jus au vinaigre de Xérès
- ~~~~~
- Tronçon de turbot rôti sur l'arête,
oseille primeur, écrasée de rattes au beurre salé,
coulis de persil plat
- ou
- Pigeonneau rôti à l'os, cuisses confites,
ragoût de blettes et champignons des bois en habit vert,
jus léger à l'estragon
- ~~~~~
- Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins
- ~~~~~
- Chariot de pâtisseries

Menu à 82 €



MAI 2018

Starters

- Pan-fried duck liver escalope, mango sauce 28 €
beetroot tian, balsamic vinegar
- Potato and langoustine pancake, 38 €
spinach meuniere, sweet and sour curry sauce
- Homemade duck liver terrine, 28 €
confit rhubarb sticks
- Blue lobster salad, homemade honey vinaigrette, 48 €
mesclun salad and greek vegetables
- Calf's sweetbread in rhubarb, 36 €
vinegar sherry wine juice
- Sea bass carpaccio, oyster tartar, 32 €
sundried tomatoes, asparagus tempura
- ~~~~~
- Sea bass in salt crust, 72 €
vegetables and shellfish fricassee, herb butter (for two people)
- Lobster fricassee with new potatoes, 58 €
vegetables from our garden
- Roasted sea bass, 38 €
artichokes « à la barigoule »
- Roasted turbot, sorrel, 45 €
mashed potatoes in salted butter, parsley coulis
- Dover sole fillets with seaweeds, 39 €
sorrel cream, carrots

Fish

Meat

- Seared beef filet in a Rossini way, 39 €
marrow croquette in salted butter, slow-cooked shallots in red wine
- Pan-fried duck liver in honey, 58 €
braised vegetables potatoes and artichokes "à la barigoule"
(for two people)
- Calf's sweetbread with mushrooms and spinach, 38 €
verbena juice
- Bresse chicken in cocotte, 72 €
slow-cooked spring vegetables, meat juice (for two people)
- Roasted wood pigeon, legs confit, 39 €
chards and mushrooms, tarragon juice

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

- Homemade duck liver terrine, confit rhubarb sticks
or
Dover sole fillets with seaweeds, sorrel cream, carrots
or
Potato and langoustine pancake, spinach meuniere,
sweet and sour curry sauce
- ~~~~~
- Seared beef filet in a Rossini way, marrow croquette
in salted butter, slow-cooked shallots in red wine
or
Roasted sea bass,
artichokes "à la barigoule", garlic cream
or
Roasted Bresse chicken,
slow-cooked spring vegetables, meat juice
- ~~~~~
- Matured cheese, walnut and raisin bread
- ~~~~~
- Trolley of pastries

68 € Menu

Gourmet's Menu

- Pan-fried duck liver escalope
mango sauce, beetroot tian, balsamic vinegar
or
Sea bass carpaccio, oyster tartar,
sundried tomatoes, asparagus tempura
- ~~~~~
- Lobster fricassee with spring onions and vegetables
potato pancake, shellfish cream
or
Calf's sweetbread in rhubarb
vinegar sherry wine juice
- ~~~~~
- Roasted turbot, sorrel,
mashed potatoes in salted butter, parsley coulis
or
Roasted wood pigeon, legs confit
chards and mushrooms, tarragon juice
- ~~~~~
- 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

Closed on Sunday evening