

Entrées



<i>Petite salade Périgourdine au foie gras et magret de canard fumé</i>	20.00 €
<i>Salade de Homard aux légumes de saison à l'huile d'olive</i>	29.00 €
<i>Mi-cuit de foie gras, au piment d'Espelette</i>	22.00 €
<i>Filet de truite de la pisciculture Petit façon Gravlax, crème fouettée au Yuzu</i>	20.00€
<i>Feuilleté de ris de veau français à la crème et morilles</i>	22.00€

Poissons et Crustacés

<i>Noix de Saint Jacques saisies à la plancha Quinoa sauce Nantaise</i>	29.00€
<i>Quenelle de brochet sauce Nantua</i>	18.00€
<i>Fricassée de homard et noix de St Jacques aux deux sauces</i>	32.00€
<i>Filet de soles meunière et légumes de saison</i>	30.00€

Viandes, Volailles, Abats

Origine : France, UE

<i>Tournedos de Bœuf grillé</i>	26.00€
<i>Tournedos de Bœuf poêlé à la crème aux morilles</i>	33.00€
<i>Tournedos de Bœuf au poivre Gris</i>	27.00€
<i>Escalope de Foie Gras de Canard poêlée aux fruits rouges</i>	28.00€
<i>Feuilleté à la crème aux Morilles</i>	28.00€
<i>Pavé de biche sauce Grand veneur châtaigne purée de panais</i>	28.00€

Nos Fromages

<i>Plateau de Fromages affinés</i>	9.00€
<i>Fromage blanc à la crème</i>	6.00 €

Nos Gourmandises 9.00€

<i>Vacherin et son coulis de fruits rouges</i>	
<i>Baba au rhum glace rhum raisin</i>	
<i>Œuf en neige Grand-mère</i>	
<i>Parfait glacé Grand Marnier</i>	
<i>Café gourmand</i>	11.00€

La fraîcheur
et la diversité
de nos produits
peuvent
nous amener à ne
pas vous servir
certains plats.

Merci de votre
compréhension.

Formule menu 24 euro
Sauf Samedi soir, Dimanche et jours Fériés.

Amuse-bouche

Rognon de veau rôti écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe
Ou
Filet d'omble de fontaine beurre citronné

Vacherin et coulis de fruits rouges
Ou
Crème brûlée Fève de Tonka
Ou
Faisselle à la crème et coulis

Menu Logis 35 euro

Amuse-bouche

Terrine de sanglier aux aromates salade à l'huile de noix
Ou
Truite fumée façon Maki de la pisciculture Petit

Filet d'omble de fontaine au beurre citronné
Ou
Rognon de veau rôti écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

Vacherin glacé et coulis de fruits rouges
Ou
Œuf en neige Grand-mère

Menu Saveur 46 euro

Amuse-bouche

Foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette
Ou
Feuilleté de ris de veau français à la crème aux morilles

Noix de Saint Jacques saisies à la plancha, quinoa sauce nantaise
Ou
Pavé de biche sauce grand veneur châtaigne et purée de panais

Fromages affinés ou Blanc

Parfait glacé Grand Marnier
Ou
Baba au rhum glace rhum raisin

Menu Gastronomique 63 euro

Menu servi pour l'ensemble des convives de la table

Amuse-bouche

Escalope de foie gras de canard aux fruits rouges

Homard canadien rôti à la plancha Sauce épices douces
ou
Pavé de filet de bœuf poêlé aux morilles à la crème

Fromages frais ou affinés

Tarte chaude aux pommes

Menu Gastronomique 73 euro

Menu servi pour l'ensemble des convives de la table

Amuse-bouche

Escalope de foie gras de canard aux fruits rouges

Homard canadien rôti à la plancha Sauce épices douces

Pavé de filet de bœuf poêlé aux morilles à la crème

Fromages frais ou affinés

Tarte chaude aux pommes



La fraîcheur
et la diversité
de nos produits
peuvent
nous amener à ne
pas vous servir
certains plats.

Merci de votre
compréhension.