Menu du Moment

46€ E/P/D ou 37€ E/P ou P/D

Entrées :

Velouté de champignons de saison

Ou

Terrine de jambon persillé

Plats :

Poêlée d'encornets cuisinés au chorizo et piment d'Espelette

Ou

Traditionnel Chou-Farci comme je l'aime

Desserts :

Fromage du moment

Ou

Cheesecake aux spéculos

Entrées :

-Velouté de potimarron, girolles et Beaufort d'été 15€

- Darphin de pomme de terre, saumon fumé d'Ecosse,
perles d'Avruga et œufs de saumon sauvage 21€

-Marinade de coquilles Saint-Jacques parfumée

gingembre, citron vert, coriandre et caviar de hareng sur toast 19€

-Œuf fermier cuit mollet sur un nid de girolles « clou » au jus 18€

-Escalope de foie gras de canard poêlé au miel d'acacia,

pommes Chanteclerc rôties 23€

Poissons :

-Pavé de saumon cuit à cœur à la plancha
tombée de poireaux au gingembre et citron vert 33€

-Coquilles Saint-Jacques dorées au sautoir

beurre blanc coraillé et petits légumes de saison 36€

-Dos de cabillaud en croûte d'herbes potagères

bouillon de cresson de fontaine et citron 36€

Suggestions du moment suivant arrivage …

Saint-Pierre, Homard-Bleu…

Viandes :

-Carré de veau de Dordogne doré au sautoir

jus au thym et citron, mousseline de pomme de terre « au beurre »
34€

-Filet de Bœuf flambé au cognac,
sauce poivre mignonette, frites maison 39€

-Cœur de ris de veau Français laqué à l'Amaretto
chou-vert cuisiné à l'étuvée 45€

-Côte de Bœuf « Black Angus » pour deux personnes
sauce Béarnaise, frites maison 110€

Privatisation sur demande, salon privé, cocktail dînatoire…

Desserts :

-Fromages de nos régions 16€

(Munster, Camembert, Chèvre, Appenzeller, Saint-Nectaire…)

-Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 14€

-Croustillant au chocolat Guanaja,
quenelle glacée à la vanille Bourbon 15€

-Millefeuille à la vanille Bourbon,
caramel à la fleur de sel de Guérande 13€

-Assiette de fruits de saison 14€

Notre cuisine est à base de produits frais, cuisinés sur place

Privatisation de la salle :

Cocktail Dînatoire-Dîner Privé sur demande…

Paiements acceptés CB-Amex-Espèces/Prix nets en €