

Entrées

- Foie gras de canard terrine aux abricots 26.-
- Duo de st jacques et foie gras mesclun à l'huile de cumbava 31.-
- Méli-mélo de thon mi-cuit saladine de livèche, vinaigrette a l'orange 28.-
- Escalope de foie gras chaud aux pommes et à la raisinée 31.-
- Risotto aux morilles et ail des ours 31.-

Poissons

- Noix de st jacques au chorizo et piments d'Espelette 48.-
- Filet de Bar aux asperges vertes 43.-
- Filets de perches du lac Léman Meunière 38.-
- Sole de la mer du nord meunière 49.-
- Poêlée de langoustine au curry rouge 49.-

Viandes

- Filet de bœuf aux échalotes mauves 47.-
- Carré d'agneau à l'ail des ours 44.-
- Suprême de cannette de Vendée à la mélasse de grenadine 41.-
- Côte de veau sauce à la sauge et croustillant de jambon 46.-
- Pigeon de Racan jus de foie gras et fèves des marais 48.-
- Mijoté d'agneau à l'orientale 41.-

Dès deux personnes

Châteaubriant sauce Béarnaise 48.-/pers

Pour deux personnes

Côte de Bœuf de Simmental à la moelle 45.-/pers

**Filet bœuf (BR) cote bœuf, cote de veau (CH)
agneau (UK) pigeon ,foie gras (FR)**

Menu Saison 69.-

Terrine de lapin en cabane aux olives et tomates confites

Mijoté d'agneau à l'orientale

Trilogie de crème brûlées (Tonka, pistache, orange) glace malabar

Menu mer 79.-

Méli-mélo de thon mi-cuit saladine de livèche, vinaigrette à l'orange

Filet de Bar aux asperges vertes

Palette de sorbets maison

Menu Tentation 89.-

Duo de st jacques et foie gras mesclun à l'huile de cumbava

Filet de Bar aux asperges vertes

Suprême de cannette de Vendée à la mélasse de grenadine

Crumble à l'ananas glace carambar

Menu Gourmand 99.-

Escalope de foie gras chaud aux pommes et à la raisinée

Noix de st jacques au chorizo et piments d'Espelette

Mignon de filet de bœuf aux échalotes mauves

Moelleux au chocolat glace au twix

Menu découverte 120.-

Duo de foie gras terrine et foie gras chaud aux pommes

Poêlée de langoustine au curry rouge

Risotto aux morilles et ail des ours

Suprême de pigeon de Racan jus de foie gras et fèves des marais

L'assortiment de Douceurs

Service et tva 7.6% inclus

Le Coin des Douceurs

Nougat glacé au miel 14.-

Trilogie de crème brûlées (Tonka, pistache, orange) glace malabar 14.-

Moelleux au chocolat glace au twix 15.-

Tarte Tatin glace à la raisinée 14.-

Palette de sorbets maison 12.-

Sorbet Poire Williams et Williamine 13.-

Gratin de fraises et rhubarbe 14.-

Crumble a l'ananas glace carambar 15.-

L'assortiment de Douceurs 16.-

Crème au jasmin et citron vert 15.-

Service et tva 7.6% inclus