

MENU 34€

ENTREE - PLAT - FROMAGE OU DOUCEUR

ENTRÉES 14€

Terrine de pintade au foie gras de canard, pistache et noix,
chutney pomme gingembre

Ou

Crèmeux aux haricots blancs, dés de haddock,
croustillant de cacahouètes

Ou

Œuf « Bio » parfait, mousseline de céleri,
vert de blette au beurre fumé

PLATS 21€

Brandade de Morue, fondue de poireaux,
pétales de cabillaud

Ou

Curry d'agneau à la Mauricienne

Ou

Fricassée de rognon de veau, garniture grand-mère,
jus au vinaigre de framboise

Ou

Risotto crémeux au citron confit, amandes fraîches,
blanc et vert de blette

ARDOISE DE FROMAGES OU DOUCEUR 12€

Chocolat Guanaja, biscuit noisette cacao, crèmeux vanille,
pomme rôtie, gingembre confit

Ou

Meringue, coco, passion aux fruits des îles

Ou

Tarte fine aux fruits, crème glacée vanille



L'ESPACE GOURMAND

Pour vous faire découvrir nos plats et menus, au rythme des saisons,
il nous faut des Hommes, un produit, de la créativité,
un peu d'émotion, afin que nous puissions perpétuer l'art culinaire à la française.

Michel Chabran *Louis Chabran*

**"Passer à table, converser sur la gourmandise
et surtout partager nous comblent de bonheur"**

MENU TAPAS 49€

Croque Monsieur de Pogne au foie gras de canard,
sablé parmesan aneth, saumon fumé maison

...

Chaud froid de noix de coquilles Saint Jacques,
crème aux langues d'oursins

...

Brandade de Morue, fondue de poireaux,
pétales de cabillaud

...

Risotto crémeux au citron confit,
amandes fraîches, blanc et vert de blette

...

Curry d'agneau à la Mauricienne

...

Pétales de Salers et Beaufort d'Alpage

...

Meringue éclatée aux fruits des îles

MENU COUP DE CŒUR 79€

Noix de coquilles Saint Jacques à la plancha,
mousseux de champignons

...

Filet de Saint Pierre cuit doucement, risotto crémeux,
parmesan et huile de truffes maison « la vraie »

...

Quasi de veau « français » rôti, chou kale,
condiments « medjoul et citron confit »

...

Chèvre frais à l'huile de truffe maison « la vraie »
éclats de Picodon

...

Comme un vacherin, parfait marron, sablé cacao
crème glacée à la vanille

...

Petits fours et friandises

Notre menu Tapas et notre menu Coup de Cœur sont proposés uniquement pour l'ensemble de la table

Prix net incluant la TVA à 10% - Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez-vous adresser au responsable de salle