



Automne-Hiver 2018-2019

*« Au fil des saisons, autour de leur menu surprise,
les Chefs vous font voyager à travers de nouvelles saveurs
pour vous faire découvrir la richesse du répertoire
gastronomique Français »*

Michel Chabran

Louis Chabran

MENU

* Tartare et carpaccio de noix de coquilles St Jacques,
pétales de truffe « Tuber Melanosporum » de notre région
à la carte 49€



Cuisses de grenouilles poêlées, pommes de terre « ratte »
au caviar osciètre Prestige, crème d'ail et persil frit
à la carte 79€



* Langoustine et ris d'agneau à la plancha,
crème de crustacés et marrons
à la carte 64€



Escalope de Foie gras de canard poêlé,
purée de topinambours à l'huile de truffe « maison » la vraie,
jus au vinaigre de framboise.
à la carte 39€



* Tournedos de filet de cerf en aiguillettes rosées,
sauce grand veneur, crème de potimarron
à la carte 59€



Chèvre frais, éclats de Picodon
à l'huile de truffe « maison » la vraie
à la carte 12€



Soufflé chaud au Grand Marnier, glace Plombières
à la carte 20€



Petits fours & Friandises

Menu Complet à 159 euros

* Menu en 3 Plats, Fromage & Dessert à 139 euros