

MENU 32€

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DOUCEUR

ENTRÉES 14 €

Terrine de gibiers au foie gras de canard,
salade de chou rouge croquant, huile de colza grillé

Ou

Saumon confit, salade de lentilles au vinaigre balsamique

Ou

Notre revisite du poireau vinaigrette

PLATS 21 €

Filet de rascasse cuit doucement,
crème aux poissons de roche

Ou

Sanglier en deux préparations, purée de potimarron,
marrons rôtis

Ou

Rognon de veau en fricassée, jus au vinaigre de framboise et
menthe fraîche, purée de pommes de terre

Ou

Crique Ardéchoise et poêlée de champignons

ARDOISE DE FROMAGES OU DOUCEUR 12 €

Entremets chocolat et marron « Imbert »

Ou

Tiramisu poire Williams et speculoos

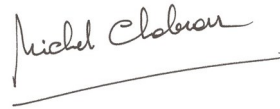
Ou

Baba au rhum, crème diplomate aux fruits confits et chantilly

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.

**"Passer à table, converser sur la gourmandise
et surtout partager me comble de bonheur"**



MENU TAPAS 39€

Fingers de pogne toastée au foie gras de canard
Sablés parmesan, crème aux herbes et œufs de saumon

Huitres "spéciales d'Isigny sur Mer" gratinées
Jambon cru d'Ardèche « Christophe Guèze »

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

Risotto, crème de mascarpone et mimolette,
pétales de noix de coquilles Saint Jacques en carpaccio,
huile de truffe "maison" la vraie

Brochette de filet de sanglier, sauce grand veneur,
purée de potimarron et marrons rôtis

Petites douceurs

MENU COUP DE CŒUR 79€

Lobe de foie gras de canard en médaillon, mariné à la Syrah
« chutney d'hiver »

Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha,
risotto crème de mascarpone et mimolette,
pétales de truffe « La Tuber Melanosporum » de notre région

Tournedos de filet de cerf en aiguillettes rosées,
sauce grand veneur, crème de potimarron

Chèvre frais et éclats de Picodon à l'huile de truffe

Tarte Tatin à l'ananas, sorbet litchis

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