

La Carte

Entrées

Pigeonnaux roté à la feuille de Vigne, Pulpe de Potimaron, toast de champignons saison27,00€

Saumon mariné façon wravlack, mousse tiède aux agrumes, mangue, Roquette aux graines d'automne
.....22,00€

Cuisses de grenouilles « tout à manger », Fondue de pommes de terre Amandine, Crème aux herbes du village
au goût léger dail.....29,00€

Poissons

Filet de Sole roté, viennoise de pist gugembre, Bouillon corsé de Homard, Fève et épinard sauté au beurre salé
.....28,00€

Viandes

Lapin garni de pain de campagne ailé, Lard, jus réduit au thym frais, Haricot Coco dans un bouillon de
Crustacés24,00€

Tranche de Ris de Veau, poivre vert de penja, foie gras de canard parfum d'épices douces Barrette
croustillante, carottes en pulpe, artichauts en tranche,28,00€

Volaille de Bresse sélectionné par le Chapon Bressan, rotée entière façon grand mère - pour deux personnes
.....45,00€/ personne

Fromages

Plateau de fromages de France frais et affinés.....12,00€

Fromage blanc crème.....8,00€

Desserts à 14,00 €

Soufflé chaud grand-Marnier, sorbet poire

Opera,, Café,, Chocolat Orange, Confiture de Lait, Glace au sucre muscavado, vanille

Tarte de Praline Rouge et Framboise, sabayon