

Menu Gastronomique à 55,00 €

Terrinette de Foie gras de Canard,  
Aux Figues Moelleuses

ou

Truite Fumée,  
Rémoulade de Pomme et Céleri



Noix de Saint-Jacques à la Nage,  
Au Thé Vert Matcha

ou

Escalopine de Foie gras, Sauce Gentiane  
Bavaroise de Buternut aux Noisettes



L'entracte



Tournedos Rossini à l'Arôme de Truffe

ou

Dos de Cerf, Sauce Parfumée aux Baies de Sansho

ou

Filets de Saint-Pierre aux Pistils de Safran



Chèvre Chaud à l'huile de noix

ou

Assortiment de Quatre fromages Affinés  
De notre plateau



Valse de Minis Desserts

ou

Vacherin Orange Sanguine et Pamplemousse

ou

Tarte Ganache Chocolat Noir du Mexique

Menu enfant à 12,00 €

Pour les enfants de moins de 12 ans

Filet de Bœuf

Ou

Poisson Poché Sauce Crème

Accompagné de petits légumes



Coupe de Sorbets

Tous changements de Mets dans les Menus  
Entrainera un supplément

Menu Renardière à 38,00 €

8 Huîtres Marennes Oléron n°2

ou

Noix de Saint-Jacques, Crème de Poireaux

ou

Demi-Perdrix Rouge, Réduction

Balsamique

Et Cœurs d'Artichauts



L'entracte



Pavé de Maigre Graines d'Anis

ou

Filet de Colvert Moutarde Moût de

Raisin

ou

Picanha de Bœuf Charolais,

Sauce Corsée aux Echalotes



Assortiment de Quatre fromages Affinés

De notre plateau



Gourmandise Glacée de L'Ardèche

ou

Cookies, Crème Noisette et

Brisures de Nougats

ou

Poire Pochée sur Biscuit aux Epices,

Chantilly Mascarpone et Caramel Beurre

Salé

Menu Condé à 25,00 €

Servi du Mardi au Vendredi Sauf jours fériés

Terrine de Gibier Tiède

ou

Salade de Crevettes au Pamplemousse



L'entracte



Suprême de Faisan Farci aux Champignons

ou

Pavé de Lieu Jaune au Curcuma



Délice aux Marrons

ou

Crème brûlée Catalane,

A la Fève de Tonka

Ou Formule à 20,00 € dans le menu Condé

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

Servi uniquement au Déjeuner

Du Mardi au Vendredi Sauf jours fériés