

Du 07-01-2020 au 24-12-2020

Menu Epicurien - 48€

ENTRÉE

Tartare de daurade, Saint Jacques et radis daïkon en carpaccio, sauce exotique à la mangue et citron vert

Ou

Jaune d'œuf poché au vinaigre Melfor, salade de pissenlit, truite et magret de canard fumé, crème de Comté, ciboulette

PLAT

Joue de veau, artichaut et kumquat, râpé de truffe

Ou

Andouillette de lotte en crépinette de poireau, champignon shitaké, émulsion soja et citron vert

DESSERT

Parfait glacé au chocolat blanc, noisettes, nougatine sésame

Ou

Plateau de fromages affinés de chez David

Du 07-01-2020 au 24-12-2020

Menu du Marché - 38€

ENTRÉE

Calamars, escargots, artichaut poivrade, crème d'ail doux

Ou

Fan de foie gras et velouté de fèves

PLAT

Râble de lapin infusé au serpolet, moules et chorizo

Ou

Rouget et carottes confites au Saint Augur et à la marmelade de piment d'Espelette

DESSERT

Plateau de fromages affinés de chez David
Ou
Comme une tarte au citron

Carte

Entrées

| | |
|---|------|
| Notre foie gras maison, brioche | 27 € |
| Mille feuille de polenta aux champignons, mousseline de fèves | 16 € |
| Profiteroles d'escargots façon Meurette, crème d'ail | 18 € |
| Velouté de chou fleur, noix de saint Jacques, quenelle de Mont d'Or et truffe noire | 20 € |

Les viandes

| | |
|---|--------|
| Casquette de rognons et ris de veau à l'ancienne | 33 € |
| Tête de veau aux 3 sauces | 29.5 € |
| Filet de boeuf, sauce échalotes et anchois, gaufre de pommes de terre | 34 € |
| Caille braisée, quinoa épicé, muesli de céréales et fruits secs | 27 € |

La Mer

| | |
|--|------|
| (Prix selon arrivage du jour) | - |
| Cuisses de grenouilles sautées aux herbes et à l'ail | 23 € |
| Tournedos de lotte lardée, purée de céleri aux noisettes | - |
| Cabillaud, poireaux à l'ail noire, betteraves et panais | - |