

MENU GASTRONOMIQUE 57 €

Inspiré de notre Carte, proposé en petites portions

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

LA MISE EN BOUCHE



LE FOIE GRAS DE CANARD

Une terrine aux zestes de citron vert, chutney de tomates et pain croustillant



L'ASPERGE VERTE

Servie en salade à l'huile de truffes,
pétales de tomates confites et tuiles de parmesan



LA SOLE

En gougeonnettes sur écrasée de rattes à l'huile d'olives Jordan



LA PAUSE FRAICHEUR



LE GRENADIN DE VEAU

En robe de lard fumé, mousseline de petits pois et carottes fanes



LE FROMAGE

De la maison Gaugry et de nos provinces



LE PRE DESSERT



ASSIETTE GOURMANDE

Une timbaline au cassis, le Guanaja en sphère glacée,
la polenta à la vanille et salpicon de fruits frais

MENU DEGUSTATION 41 €

LA MISE EN BOUCHE



LE FOIE GRAS DE CANARD

En médaillon à la vanille, millefeuilles de pain d'épices et chutney de pommes



LA FERA DU LAC LEMAN

Un pavé rôti aux asperges vertes, jus réduit au lard fumé



LE MAGRET DE CANARD

Aux saveurs de soja et sésame, fricassée de petits légumes



LE FROMAGE

De la maison Gaugry et de nos provinces



LE PRE DESSERT



LA FRAISE

Une partition à la crème de pistache et sorbet pinacolada

CARTE DE PRINTEMPS

LES ENTREES

L'ASPERGE VERTE 24 €

Servie en salade à l'huile de truffes, pétales de tomates confites et tuiles de parmesan

L'ESCARGOT DE BOURGOGNE 22 €

Une fricassée aux morilles et fèves en aumônière transparente

LE FROMAGE DE CITEAUX 18 €

Décliné en cannellonis Parmentier, en croustillant, et en crème glacée, vinaigrette à la moutarde au cassis de la maison Fallot

LE HOMARD BLEU 28 €

Sur un méli mélo de légumes verts au balsamique blanc et jeunes pousses

LE FOIE GRAS DE CANARD 24 €

Une terrine aux zestes de citron vert, chutney de tomates et pain croustillant

LES POISSONS

LE BAR DE LIGNE 29 €

Un pavé rôti sur son duo de salsifis, jus réduit au magret fumé

LE ROUGET BARBET 26 €

Les filets poêlés et réduction vigneronne, ragout de blettes aux pignons de pin

LA SOLE 27 €

En gougeonnettes sur écrasée de rattes à l'huile d'olives Jordan

LA LANGOUSTINE 30 €

Aux graines de sésames, petits légumes et vinaigrette soja

LES VIANDES

LE RIS DE VEAU 25 €

Comme un saltimbocca, fricassée de shiitakes et jus corsé

LE PIGEON 27 €

Les filets poêlés au verjus et les cuisses sur un lit de pousses d'épinard

LE FILET DE BOEUF CHAROLAIS 31 €

Rôti aux artichauts poivrade, brunoise croquante et bouquet de roquette

LE GRENADIN DE VEAU 26 €

En robe de lard fumé, mousseline de petits pois et carottes fanes

LES DESSERTS

À commander en début de repas ou délai d'attente 20 mn

LE PLATEAU DE FROMAGES 10 €

Frais et affinés de la maison Gaugry

LA POMME 9 €

Un millefeuille fondant, émulsion carambar et sorbet céleris

LES FRUITS ROUGES 11 €

Le cassis en timbaline, la framboise en mousse, la cerise noire en sorbet et leur nuage à la cardamome

LE GUANAJA 10 €

Trilogie de sphères glacées et son biscuit amande

LA POLENTA 9 €

Un salpicon de fruits frais sur une polenta à la vanille et sorbet menthe fraîche

L'ASSIETTE GOURMANDE 11 €

Une timbaline au cassis, le Guanaja en sphère glacée, la polenta à la vanille, le sorbet céleris

MENU ENFANT

Plat et dessert..... 10 €

Entrée, plat et dessert..... 15 €

Assiette de crudités
Ou
Assiette de saumon fumé



Filet de poisson du marché et pâtes fraîches
Ou
Filet de Bœuf poêlé nature et pommes frites



Coupe de glaces, sorbets et sa chantilly