

## CARTE D'ETE

### PREMIÈRES BOUCHÉES

L'œuf meurette à ma façon 30 €

Tortellinis d'escargots de Bourgogne aux herbes fraîches du jardin,  
girolles persillées, beurre d'épinard 36 €

Blanquette de Jambonnettes de grenouilles aux girolles 46 €

Notre beau jardin de légumes 38 €

### MER ET EAU DOUCE

Omble Chevalier des Cévennes, émulsion végétal 42 €

Turbot sauvage rôti au beurre,  
crêpinette de pied de veau/Truffes Tuber Mélanosporum/  
citron caviar/ réduction de coquillages 52 €

Homard Breton, fleurette de crustacés à la verveine 55 €

## CARTE D'ETE

### TERRE

La véritable Entrecôte charolaise « boucherie Gesler »  
Cuite tout simplement au beurre, maturation 40 jours  
**(400g pour 1 personne)** 47 €

Ris de veau doré à l'arabica 45 €

Tourte de pigeon au foie gras/épinard, sauce foie gras 52 €

Filet de bœuf en croûte de foin  
*(pour 2 personnes) Découpé et servi en salle devant vous* 120 €

**LE GRAND CHARIOT DES FROMAGES** 15 €  
*(Sélection de fromages du MOF et Champion du Monde – Bernard MURE-RAVAUD)*

**Menu Enfant – jusqu'à 10 ans**  
**(un plat au choix à la carte + dessert)** 25 €