

CARTE D'AUTOMNE

PREMIÈRES BOUCHÉES

L'œuf meurette à ma façon 30 €

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

Tarte de moelle et queue de bœuf confite,
émulsion bœuf carottes 36 €

Huîtres de Tarbouriech en gelée d'eau de mer 38 €

Escalope de foie gras poêlé aux coings 45€
vinaigre balsamique

MER ET EAU DOUCE

Bar de ligne aux céleris, noisette et romarin 48 €

Sandre de Loire rôti, rouille bourguignonne,
raviole de concombres, citron confit 45 €

Homard Breton rôti, fleurette de paprika 55 €

CARTE D'AUTOMNE

TERRE

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

Ris de veau croustillant et fleur de courgette à l'estragon 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 €

* Toutes nos viandes sont d'origine française.

* Le classeur des allergènes est disponible à la réception.