



Menu Dégustation 98€

au champagne Pommery brut royal (37,5cl par personne)

Mise en bouche :

Saumon bio fumé par nos soins et condiment au citron

Soupe de poissons en cappuccino safrané

Cassolette de homard



Foie gras de canard cuit maison, compotée d'oignons rouges



Noix de Saint-Jacques plancha,
purée de tarbais à la truffe noire



Mandarine Impériale glacée



Médailon de veau foyot,
pois gourmands et girolles



L'inspiration du chef pâtissier



Café et ses chocolats

servi uniquement au dîner pour l'ensemble de la table jusqu'à 22 h

Pour Commencer

Soupe de poissons en cappuccino safrané,
toasts de brandade de morue 19€

Saumon bio fumé par nos soins : 29€
en aiguillette et son condiment citron,
en brouillade d'œufs bio avec une crème d'oseille

Queue de bœuf, moelle et céleri en parmentier, 26€
bouillon corsé à la truffe en montgolfière

Saucisson pistaché à la Lyonnaise en brioche, 19€
sauce périgueux

Escalope de foie gras de canard poêlée, 28€
boudin blanc de Reithel au sautoir
et duxelle de cèpes en millefeuille

Homard et macaronis en gratin, jus d'une bisque 38€

Foie gras de canard cuit maison, 29€
compotée d'oignons rouges, baguette de campagne



Salade de saison aux fruits secs, composition 12€
(abricot, noix ou noisette) et assaisonnement
(huile d'olive, noix ou noisette) à votre choix

Plateau de fromages affinés 16€

La Marée

Pavé de saumon bio plancha, sauce morilles, 31€
pressée de panais confits

Noix de Saint-Jacques poêlées, 45€
purée de tarbais à la truffe noire, pois gourmands

Cabillaud rôti, épeautre de Sault et chorizo en risotto, 34€
chips de chorizo

Les Viandes

Côte de veau Foyot, 45€
lasagne de poireaux et trompettes, jus de veau à glace

Tartare de bœuf de race Charolaise 30€
préparé selon votre goût, traditionnel ou juste poêlé,
pommes frites et salade mesclun

Gigot d'agneau rôti, gratin de pommes de terre 34€
à la fourme d'Ambert

Joue de bœuf braisée au vinaigre balsamique, 30€
embeurrée de chou vert à la coriandre

Cœur de filet de bœuf grillé, 39€
sauce béarnaise, pommes rôties à la peau au thym
et tomates confites

Pour les végétariens

Poêlée de légumes du marché à l'huile d'olive de Sicile, 24€
croustillant de parmesan



Menu Réjane 56€

Saucisson pistaché à la Lyonnaise en brioche, sauce périgieux
ou

Soupe de poissons en cappuccino safrané,
toasts de brandade de morue



Pavé de saumon bio plancha, sauce morilles,
pressée de panais confits

ou

Joue de bœuf braisée au vinaigre balsamique,
embeurrée de chou vert à la coriandre



Sélection de fromages

ou

Baba au rhum

ou

Glaces et sorbets

ou

La suggestion du pâtissier



Vin (37,5 cl) : Gaillac blanc Château Adélaïde
ou Côtes de Bourg Laroche Joubert
ou Eau minérale (50 cl)

Menu Sarah Bernhardt 68€

Escalope de foie gras de canard poêlée,
boudin blanc de Rethel au sautoir
et duxelle de cèpes en millefeuille

ou

Saumon bio fumé par nos soins :
en aiguillette et son condiment citron,
en brouillade d'œufs bio avec une crème d'oseille



Cabillaud rôti, épeautre de Sault et chorizo en risotto

ou

« Suggestion du marché » ou « au fil des saisons »



Nos gourmandises au choix

Café

Boissons non comprises

Menu Junior (ENFANTS DE MOINS DE 11 ANS) 16€

Tu choisis dans la carte
un plat (sauf la côte de veau), une glace et un soda (33 cl)

Les Gourmandises 16€

Œufs à la neige souvenirs d'enfance

Tarte citron meringuée « autrement »

Vacherin contemporain Train Bleu

Baba au rhum tradition

Mascarpone café et crémeux chocolat cardamome,
craquants aux noisettes

Eclair Gianduja comme une profiterole

Les Cafés NESPRESSO® 5.5€

Ristretto Origin India ou Ristretto

Espresso Forte ou Leggero

Lungo Forte

Espresso Decaffeinato

Café gourmand ou Café macarons 10.5€



Glaces et Sorbets 15€

Glaces : vanille, chocolat Guanaja, pistache, Gianduja, bulgare,
caramel au beurre salé

Sorbets : passion, cassis, mandarine, compotée de pommes, framboise

Thé Ceylan, Earl Grey ou Darjeeling 9€

Thé gourmand 12.5€