

Entrées



Foie gras de canard du sud-ouest poché au macvin et curry de Madras, 21€
coulis de cresson de fontaine et noix torréfiées

Noix de Saint-Jacques snackées 19€
Panacotta de céleri à la truffe mélanosporum, mousseline et brunoise
de céleri branche mariné dans une vinaigrette à l'huile de truffe, jus émulsionné

Plats



Pied de cochon selon Maître Gilbert, foie gras poêlé et sauce Périgieux 24€

La poule et son œuf 28€
médaillons de poularde de Vétrigne farcis aux cèpes et châtaignes, œuf parfait à 64°,
lamelles de jambon Bellota, bouillon de volaille crémé aux châtaignes

Filet de Turbot Label Rouge à la façon d'un Waterzooi, 26€
cuisson lente dans un fumet de poisson, salpicon de légumes de saison,
sauce veloutée à la bière Grand Cru « G de Goudale »

Desserts



Profiteroles « Classique » à la glace vanille 12€
sauce veloutée au chocolat noir

Crème brûlée à l'orange sur un sablé à la pistache, 10€
douceur de carotte cuite au jus d'orange, gel de Cointreau

Douceur de la praline rose de Saint-Genix et force du citron cédrat confit 10€
lemon curd au Yuzu, glace yaourt et sucre pétillant



Spécialités du chef

Initiation à la gastronomie pour les - de 10 ans, 15€ :

Chutney d'endives « perle du Nord » au miel d'acacia et pamplemousse, sablé parmesan
Joues de Bœuf Français braisées à la façon d'un Parmentier, polenta Bergamasca crémeuse
Brownie chocolat aux éclats de cacahuète, crème chocolat/cacahuète et dulce

**Pour vous informer sur les allergènes volontairement
incorporés dans nos plats, nous tenons à votre disposition
un formulaire de recensement des allergènes.
(conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015)**



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



-Prix nets-