

Menu affaires

Entrée+plat ou plat+dessert 19€

Entrée+plat+dessert 23€

Déjeuner uniquement, lundi au jeudi soir pour les clients de l'hôtel

Menu Plaisir 33€

ŒUF PARFAIT

mousse Carbonara, émincé de lard paysan et lentilles vertes liées à la moutarde de Dijon

FILET DE CABILLAUD

épices massala, artichauts en barigoule,
écrasée de pommes de terre au beurre noisette, purée de poivrons, beurre monté au Xérès
OU

POITRINE DE PORC CONFITE, FAÇON CHARCUTIÈRE REVISITÉE

purée de haricots blancs, riz noir soufflé, air de cornichons, bouillon de champignons et raviole

PANACOTTA, pain d'épices, poire au sirop

Menu Saison 45€

CHAIR DE TOURTEAU À LA FRANÇAISE

fins copeaux de radis bleu mariné à l'huile de mandarine, caviar de Lompe, perles de citron
OU

FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE À L'ORIENTALE

fruits du mendiant, orgeat, mousseux miel de fleur d'oranger, chocolat, pointe d'épice

BAR DE LIGNE

crémant du Jura émulsionné, chou-fleur en textures, saladin d'algues
OU

CHEVREUIL DE CHASSE

céleri rave fumé au foin, pomme Granny Smith, gelée aux herbes, jus aux airelles

FORÊT NOIRE REVISITÉE

OU

ECLAIR AUX AGRUMES

lemon curd, chantilly vanille de Tahiti, orange confite, caramel Yuzu

Menu Inspiration 65€

Selon l'inspiration du Chef et les produits du moment

ENTRÉE FROIDE

ENTRÉE CHAUDE

POISSON OU CRUSTACÉ

VIANDE

DESSERT

-Prix nets-



Entrées

FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE À L'ORIENTALE fruits du mendiant, orgeat, mousseux miel de fleur d'oranger, chocolat, pointe d'épice	20€
ŒUF PARFAIT mousse Carbonara, émincé de lard paysan et lentilles vertes liées à la moutarde de Dijon	16€
CHAIR DE TOURTEAU À LA FRANÇAISE fins copeaux de radis bleu mariné à l'huile de mandarine, caviar de Lompe, perles de citron	18€
HUITRES fromage frais, sauce parmentier, condiments de tomate et brocoli, vinaigrette au Yuzu	17€
RISOTTO CARNAROLI, légumes du moment, copeaux de pecorino	14€

EN SUPPLÉMENT : RÂPÉE DE TRUFFE BLANCHE D'ITALIE (MAGNATUM PICO, SELON ARRIVAGE) +20€

Poissons, coquillages et crustacés

HOMARD BRETON ENTIER bouillon Laksa, œuf mimosa, haricots plats, effilochée de volaille	32€
BAR DE LIGNE crémant du Jura émulsionné, chou-fleur en textures, saladin d'algues	26€
CABILLAUD épices massala, artichauts en barigoule, écrasée de pommes de terre au beurre noisette, purée de poivrons, beurre monté au Xérès	23€
SAINT-JACQUES FRANÇAISES macaron de courge butternut à la vanille, chips de Saint-Jacques, jus de lait de Saint-Jacques, spiruline	28€

Viandes

POITRINE DE PORC CONFITE, FAÇON CHARCUTIÈRE REVISITÉE Purée de haricots blancs, riz noir soufflé, air de cornichons, bouillon de champignons et raviole	23€
CHEVREUIL DE CHASSE céleri rave fumé au foin, pomme Granny Smith, gelée aux herbes, jus aux airelles	27€
PIGEONNEAU AU SANG Suprêmes mariné au thé Earl Grey, cuisses en ragoût, betterave laquée au Porto jus de carcasses aux aromates	28€
FILET DE BŒUF CHAROLAIS jus de viande à l'huile de Truffe, pommes rattes sautées, parfum de thym, salade de sucres poêlées	30€

Desserts

FROMAGES AFFINÉS (Maison POIREL, Maître Fromager)	10€
PANACOTTA PAIN D'ÉPICES, poire au sirop	8€
FORÊT NOIRE REVISITÉE	10€
ECLAIR AUX AGRUMES, lemon curd, chantilly vanille de Tahiti, orange confite, caramel Yuzu	9€
BAVAROIS DE MYRTILLES SAUVAGES, meli melo de fruits rouges, sorbet myrtilles	11€

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)

-Prix nets-