

# Menu Gourmet

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert : 35.50 €

Entrée, Plat, Fromage et Dessert : 39.50 €

*Sablé d'Escargots de Fontcouverte, Queues d'Ecrevisses en Persillade,  
Et son Mesclun de Saison*

*(Carole Milan, hélicicultrice – La Maison Blanche)*

*Ou*

*Maraîchère de Volaille aux Petits Légumes, Huile de Poireaux*

*Ou*

*Salade Fraîcheur*

*(Avocat, Pamplemousse, Crevettes, Sauce Cocktail)*



*Filet de Daurade Royale doré sur Peau  
Sauce Crémeuse au Noilly et Ciboulette Ciselée*

*Ou*

*Ballotine de Volaille, Jus aux Olives Riviera*

*Ou*

*Filet Mignon de Porc,  
Sauce Moutarde à l'Ancienne (Maison Edmond Fallot-Beaune)*



*Faisselle de Fromage Blanc*

*Ou*

*Chariot de Fromages Affinés*



*Entremets Chocolat et Caramel Beurre Salé, Crème Anglaise Fève de Tonka*

*Ou*

*Salade de Fruits Frais, Sorbet Pêche de Vigne*

*Ou*

*Mousse Framboise cœur citron-thym, Sorbet Framboise*

# Menu Découverte

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert : **46.50 €**

Entrée, Plat, Fromage et Dessert : **51.50 €**

*Poêlée de Ris de Veau et Noix de Saint Jacques  
Sauce Crémeuse au Porto Blanc*

*Ou*

*Foie Gras de Canard Maison au Porto  
Compotée de Rhubarbe et Fraise*

*Ou*

*Saumon « Label Rouge » Mariné à l'Huile d'Olive et Asperges Vertes  
Crème Douce Citronnée*



*Filet d'Omble Chevalier  
Sauce Mondeuse*

*Ou*

*Carré d'Agneau de Savoie « Ferme Luc Etelin à Aiton »  
Jus au Thym Frais*

*Ou*

*Magret de Canard Rôti aux Framboises*



*Faisselle de Fromage Blanc*

*Ou*

*Chariot de Fromages Affinés*



*Moelleux au Chocolat Valrhona Cœur Noisette*

*Ou*

*Parfait Glacé Miel Lavande, Petit financier citron Combava*

*Ou*

*Crème Brulée au Cointreau*

# La Carte

## Les ENTREES

*Poêlée de Ris de Veau et Noix de Saint Jacques  
Sauce Crémeuse au Porto Blanc  
29.50 €*

*Salade de Saison et Escalopes de Foie Gras Poêlées,  
Vinaigrette Gourmande à l'huile de Truffes  
23.00 €*

*Foie Gras de Canard Maison au Porto Blanc, Compotée de Rhubarbe et Fraise  
19.50 €*

*Sablé d'Escargots de Fontcouverte et Queues d'Ecrevisses en Persillade  
sur son Mesclun de Saison  
17.00 €*

*Salade Fraicheur  
(Crevettes, Avocats, Sauce Cocktail)  
16.00 €*

*Les Huîtres Marennes Oléron « Pattedoie » n°3  
Les 6 Huîtres 12.00 €    Les 12 Huîtres 24.00 €*

*Pour les enfants jusqu'à 12 ans, sur simple demande*

*Un plat (viande, volaille ou poisson) avec accompagnement et un dessert :  
12,00 €*

Les POISSONS (accompagnés d'une garniture de légumes de saison)

Poêlée de Noix de Saint Jacques et Asperges Vertes  
31.00 €

Filet de Bar, Beurre Blanc au Chignin  
21.00 €

Filet de Daurade Royale, Sauce Noilly et Ciboulette Ciselée  
19.00 €

Les VIANDES (accompagnées d'une garniture de légumes de saison)

Filet Mignon de Porc, Sauce Moutarde à l'Ancienne (Edmond Fallot-Beaune)  
17.00 €

Ballotine de Volaille, Jus aux Olives Riviera  
17.00 €

Magret de Canard Rôti aux Framboises  
23.00 €

Filet de Bœuf Charolais, Sauce Crémeuse aux Morilles  
31.00 €

Tournedos Charolais Façon Rossini  
34.50 €

Poêlée de Ris de Veau et Noix de Saint Jacques Sauce au Porto Blanc  
34.50 €

Viande Bovine, Volaille, Porc

Origine :

France, Allemagne, Irlande, Espagne

Tous nos prix sont nets TTC boissons non comprises

## Le FROMAGE

*Chariot de Fromages Affinés d'ici et d'Ailleurs*

**13.50 €**

*Fromage Blanc Faisselle (Nature, Crème ou coulis de Fruits Rouges Maison)*

**6.00 €**

## Les DESSERTS MAISON

*Moelleux au Chocolat Cœur Noisette « Guanaja 70% Valrhona »*

*(à commander en début de repas)*

**11.00 €**

*Parfait Glacé Miel Lavande, Petit financier citron Combava*

**10.00 €**

*Crème Brulée au Cointreau*

**10.00 €**

*Entremet Chocolat Caramel Beurre salé et sa Crème Anglaise Fève de Tonka*

**9.50 €**

*Mousse Framboise cœur citron-thym, Sorbet Framboise*

**9.50 €**

*Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouges*

**9.50 €**

*Salade de Fruits Frais, Sorbet Pêche de Vigne*

**9.50 €**

*Notre fournisseur de Glaces et sorbets :*



Tous nos prix sont nets TTC boissons non comprises