

Menu Gourmet

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert : **37.50 €**

Entrée, Plat, Fromage et Dessert : **42.50 €**

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

(Carole Milan, hélicicultrice – La Maison Blanche)

Ou

*Croustillants à la Raclette « BonneMine » de Montdenis, Salade de Saison
Et Viande Séchée des Alpes*

Ou

Terrine Bressane Maison

Confiture d'Oignons au Vinaigre de Xérès



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

Ou

Ballotine de Volaille au Vin Jaune

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 Cœur Dulcey, Crème Anglaise Fève de Tonka

Ou

Poire Pochée à la Mondeuse, Sorbet Cassis

Ou

Mousse Citron Cœur aux Agrumes, Sorbet Citron

Menu Découverte

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert : 48.50 €

Entrée, Plat, Fromage et Dessert : 53.50 €

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 Figs au Banyuls

Ou

6 Huîtres Marennes d'Oléron n°3



Filet d'Omble Chevalier

Beurre Blanc au Chignin

Ou

Filet Mignon de Sanglier

Sauce aux Morilles

Ou

Magret de Canard Rôti au Miel de Savoie



Faisselle de Fromage Blanc

Ou

Chariot de Fromages Affinés



Moelleux au Chocolat Valrhona

Ou

Sphère Vanille Coco Chocolat

Ou

Crème Brulée au Rhum Ambré

La Carte

Les ENTREES

*Poêlée de Ris de Veau et Noix de Saint Jacques
Sauce Crémeuse au Porto Blanc
32.50 €*

*Salade de Saison et Escalopes de Foie Gras Poêlées,
Vinaigrette Gourmande à l'huile de Truffes
26.50 €*

*Foie Gras de Canard Maison au Porto Blanc, Compotée de Figue
22.50 €*

*Sablé d'Escargots de Fontcouverte et Queues d'Ecrevisses en Persillade
sur son Mesclun de Saison
18.50 €*

*Croustillants à la Raclette « BonneMine » de Montdenis et Viande Séchée des
Alpes, Salade de Saison
14.50 €*

Huîtres Marennes d'Oléron N°3

Les 6 13.50 €

Les 9 20.25 €

Les 12 27.00 €

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

**Un plat (viande, volaille ou poisson) avec accompagnement et un dessert :
12,50 €**

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

Poêlée de Noix de Saint Jacques et Fondue de Poireaux

34.50 €

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, Sauce au Vin Jaune

17.50 €

Magret de Canard Rôti au Miel de Savoie

24.50 €

Filet de Bœuf Charolais, Sauce Crémeuse aux Morilles

33.00 €

Tournedos Charolais Façon Rossini

38.00 €

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

39.00 €

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 « Guanaja 70% Valrhona »

(à commander en début de repas)

12.00 €

Crème Brulée au Rhum Ambré

11.00 €

Entremet Chocolat Cœur Dulcey et sa Crème Anglaise Fève de Tonka

10.50 €

Mousse Citron cœur aux Agrumes, Sorbet Citron

9.50 €

Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouges

9.50 €

Poire Pochée à la Mondeuse, Sorbet Cassis

9.50 €

Notre fournisseur de Glaces et sorbets :

