Les Entrées

Vitello tonnato revisité par mes soins 25€
fougasse à l'huile d'olive

Saumon fumé au bois de hêtre dans notre fumoir 26€
pointes de crème de wasabi, quelques feuilles de salade, gel citron

Carpaccio de lotte aux couleurs multicolores 26€
parfumé aux herbes et fleurs

Tartare aux légumes du soleil, vierge de tomates aux herbes fraîches 24€
guacamole d'avocat et tapenade

Les Foies Gras

Terrine de foie gras de Canard fermier mi- cuit 26€
déclinaison autour de la cerise

Escalopes de foie gras poêlées accompagnés de fruits de saison 28€

Pour accompagner votre foie gras, nous vous proposons :

Vin Blanc au verre 12cl

Sainte-Croix-du-Mont Château Bel-Air 9€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Présence possible d'allergènes, liste sur demande et renseignement auprès du personnel

Les Poissons

Filet d'omble chevalier poché au parfum estival 33€
crémeux de légumes et pesto d'herbes potagères

Duo de homard et Saint-Jacques poêlées 44€
sauce au Champagne, légumes de saison

Assiette du pêcheur (selon arrivage) 38€
bel assortiment de poissons juste poêlé, parfumés au thym

Cassolette de poissons et crustacés au Safran, cuisinés comme une bourride 37€

Les Viandes

Médaillons de filet mignon de veau en cuisson douce 38€
clafoutis de légumes d'été et gratin dauphinois
sauce crémée aux grands vins de bordeaux

Filet de bœuf poêlé jus aux grands vins de Bordeaux, champignons fondants 39€

Filet de bœuf Rossini, jus de veau aux essences de truffe 44€

Escalopes croustillantes de cœur de ris de veau 39 €
jus aux grands vins de Bordeaux, poêlée de champignons fondants

Magret de canard de la ferme des Saturnins, jus aux baies noires 34 €
légumes du moment et polenta

Déclinaison gourmande de légumes de saison et purées variées 26€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Menu Gastronomique 71€

menu servi à l'ensemble de la table

Amuse-bouche gourmand selon mon inspiration

Carpaccio de lotte aux couleurs multicolores, parfumé aux herbes et fleurs

Cassolette de poissons et crustacés au Safran, cuisinés comme une bourride

Complicité de sorbet ananas arrosé au Rhum

Médaillons de filet mignon de veau en cuisson douce

clafoutis de légumes d'été et gratin dauphinois

sauce crémée aux grands vins de bordeaux

Sélection de fromages affinés

Douceur dans l'esprit d'un framboisier

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Menu Gourmet

entrée + plat Ou plat + fromage Ou dessert 41€

entrée + plat + fromage Ou dessert 51€

Vitello tonnato revisité par mes soins

fougasse à l'huile d'olive

Ou

Cannelloni farci à la chair de tourteaux et rillette de poisson

fine gelée de tomate au poivre de Jamaïque

sorbet tomate basilic

Magret de canard de la ferme des Saturnins, jus aux baies noires

légumes du moment et polenta

Ou

Filet d'omble chevalier poché au parfum estival

crémeux de légumes et pesto d'herbes potagères

Assiette de fromages

Ou

Soufflé glacé au caramel, pointes de caramel beurre salé

Ou

Entremet aux abricots

mousse légère et abricots compotés

crème glacée au thym de la garrigue

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris

Menu du Marché 31€

Servi uniquement du mercredi au vendredi midi sauf jours fériés.

Entrée-Plat-Dessert

Le chef vous propose un menu inspiré par les produits du marché.

Les Desserts

à commander en début de repas

Assiette de fromages affinés et baguétine de campagne	14€
Douceur dans l'esprit d'un framboisier	12€
Moelleux cuit minute, au chocolat Valrhona « cœur coulant » crème glacée vanille à l'infusion de gousses Bourbon	14€
Iles flottantes à l'ancienne lit de crème anglaise à la vanille de Maurice et amandes effilées	13€
Soufflé glacé au caramel, pointes de caramel beurre salé	12€
Symphonie de desserts du Schlossberg	15€
Entremet aux abricots, mousse légère et abricots compotés crème glacée au thym de la garrigue	12€

Prix nets, hors boissons, taxes et service compris