

NOTRE Carte

ENTRÉES

Palette de radis d'hiver de Sylvain Erhardt, feuille de figuier, tagette	12
Œuf de plein air "63°", chataignes, émulsion lard	12
Millefeuille de betteraves confites, beurre noisette, noix de Grenoble	12
Tartare de Bœuf "Blonde d'Aquitaine" mûré, garum d'anchois-sardine-rose d'Ispahan, yuzu-sco	16
Huîtres de Listrec "creuse N° 3", BIO de Jean-Noël et Tifenn YVON, algues confites, beurre blanc "lie de saké"	16
Pâté Croûte de Gibier-Foie Gras de Canard	18
Oursins de Galice, royale et émulsion du jus de coque	30

PLATS

Endive de pleine terre, bio et de Montmélian, clémentine corse	20
Merlu de Ligne de SJD Luz, carotte-tamarin-coco	26
Lièvre de la Beauce "À la royale Sénateur/Carême", gnocchis au parmesan Vache Rouge	32
Ris de Veau du Puy-en-Velay, choux fleur, ail confit	39
Dos de Cerf des forêts de Sologne, celeri rave, poire	42

FROMAGES FERMERS- L'ASSIETTE	14
------------------------------	----

PLATS À PARTAGER À DEUX - PRIX PAR PERSONNE

Belle Côte de Cochon "Duroc" Bio de Nicolas Dupenloup à Arbusigny, butternut, trompettes	30
Saint-Pierre de Saint-Jean-de-Luz, rôti entier, gyosas et bouillabaisse	34
Basse côte de Bœuf Aubrac braisée longtemps au vin rouge, pomme purée et cueillette de champignon	34
Bœuf "Blonde d'Aquitaine" (BIO, 14ans, Mat.8603) de la ferme Touche-Fleury à Bourgneuf-en-Mauges, panais, topi-noisette	
Faux-Filet, 550gr	42
Entrecôte, 650gr	48
Double Côte de Cerf, tiré en action de chasse, provient des forêts de Sologne, celeri rave, poire, sauce poivrade	48
Canette de La Dombes "Apicius" rôti sur le coffre, carottes et réduction miel	48

DESSERTS	14
----------	----

Le "Pur Ngassa", chocolats, noisettes	
Le "Snix"	
Le "Taha'a", Saint-Honoré à la vanille du Fenua (Tahiti)	
Le soufflé à la "Chartreuse verte"	

DESSERTS À PARTAGER POUR 2 GOURMANDS	25
--------------------------------------	----

Le "Soufflé praliné", gianduja, noisettes toastées et sorbet praliné, à commander en début de repas.	
--	--

Beau Baba "Bouchon" flambé au rhum brun, imperial stout, miel de forêt	
--	--

La classique "Tarte Tatin", glace feuille de figuier	
--	--