

Menu de « Saint-Jean » à 56 €

« Mise en Bouche »

Carpaccio de Bar, Livèche, Citron confit, Sorbet à l'Huître

Ou

Velouté de Cèpes, Œuf Parfait, Royale de Champignons



Pavé de Biche, Mousseline de Butternut, Façon Grand-Veneur

Ou

Filet de Lieu Jaune de ligne, Crème de Chou-Fleur, Condiment Spiruline



Crème de Brie de Meaux, Sorbet Balsamique blanc



Vacherin Chocolat Framboise, Chantilly au Grué de Cacao

Ou

Fraises Mara des bois de Monsieur Fremin, Façon Melba

Formule à 37,50 €

Servie du mardi au vendredi inclus ; sauf jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

A choisir dans le menu « Saint-Jean »

Prix nets

Menu « Dégustation » à 88 €

menu servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13 h et 21 h

« Mise en Bouche »

Terrine de Foie Gras de Canard, Figs, Pain d'Avoine bio

Carpaccio de Langoustines, Poutargue, Sorbet à l' Huître

Filet de Turbot poêlé, Poireaux rôtis, Ecrasée de Vitelottes

Pigeon rôti, Risotto Céréales Bio Bred Mafane

Pré-dessert

Millefeuille de Speculoos aux Framboises, Crème légère Vanillée

Menu à 118 euros en accord mets – vins

Prix nets

Les Entrées

<i>Ravioles de Foie Gras de Canard</i> <i>Bouillon de Poule crémé, Jus aux Truffes</i>	38.00
<i>Langoustines rôties</i> <i>Petits Légumes, Bouillon Thaï</i>	40.00
<i>Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées</i> <i>Figue rôtie au Miel, Rhubarbe</i>	41.00
<i>Homard rôti</i> <i>Artichauts Poivrade, Jus de Carcasses</i>	45.00

Prix nets

Les Poissons

Filet de Turbot poêlé 42.00
Poireaux rôtis, Ecrasée de Vitelottes

Saint-Pierre rôti 41.00
Déclinaison de Céleri, Truffe, Crème d' Amandes

Les Viandes et Volailles

Pigeon rôti 40.00
Risotto Céréales Bio Bred Mafane

Ris de Veau poêlé 43.00
Pommes de Terre fumées, Jus de Veau

Les Desserts

(à commander en début de repas)

<i>Soufflé Chaud au Grand-Marnier</i>	15.50
<i>Suprême d'Orange, Glace Vanille Bourbon</i>	
<i>Crêpe de l'Auberge</i>	15.50
<i>Garnie d'une Crème légère au Beurre, flambée au Kirsch, Jus de Griottines</i>	
<i>Millefeuille de Speculoos aux Framboises</i>	15.50
<i>Crème légère Vanillée</i>	
<i>Finger au Chocolat</i>	15.50
<i>Dacquoise Noisette, Praliné Mousse au Chocolat Pur Caraïbes</i>	
<i>Crème Brûlée, Glace Vanille Bourbon</i>	

Prix nets