

HIVER 2018

MENU DU MARCHÉ

Uniquement le midi
22€

Entrée de saison

*

Emulsion temporaire surprise

*

Suggestion du jour

*

Dessert

Servi en une heure si vous le souhaitez

MENU PRESTIGE

63 € sans le Foie Gras
ou 81 € avec les deux entrées

Première Impression

*

Foie gras de canard, raviole
truffée, réduction vinaigre
balsamique

*

Déclinaison de homard,
Consommé au poivre kampfot,
panais et quinoa rouge bio
ou

5 huîtres Gillardeau tièdes
au champagne

*

Emulsion temporaire surprise

*

suprême et cuisse Pigeonneau de
Pornic au maïs et pop corn fumé

*

Fromages frais et affinés

Pain aux figues

*

Esquimau sésame

*

Criquet caramélisé

*

Moelleux Ananas crème safran

*

Pics Gourmands

*

Si vous souhaitez une troisième
entrée, menu dégustation 98 €

Hugues Droz

Maître Cuisinier de France

*Cuisiner Particulier du
Ministre de l'industrie 1988*

Oscar du Jeune Chef 1989

*Premier Prix
Festival International
Du Chocolat 1995*

*Prix de l'Innovation
Championnats de France
Des Desserts 2000*

Apéritif en Cave dès 10 personnes Sur réservation

Vins, douceurs et produits régionaux
dans notre petite boutique

Salle de séminaire

MENU DE SAISON

Logis de France

39 €

Première Impression

*

3 huîtres Gillardeau spéciale
numéro 2 sur glace

ou

Carpaccio de kaki à l'huile
d'argan, langoustine
au sésame grillé

*

Emulsion temporaire surprise

*

Filet mignon de porc aux
différents radis et
baies de genièvre

*

Orange à l'apérol, sorbet
crémant du jura et grenade

*

Pics Gourmands

*

MENU MORILLES

83 €

Première Impression

*

Superposition de foie gras
morilles et noix, dentelle curry
topinambours dorés et
suc de savagnin

*

Morille jumbo, écrevisse et
bisque au jus de morille et
estragon

*

Emulsion temporaire surprise

*

Volaille de Bresse aux morilles
croustillant fenugrec, vin jaune
de château Châlon
et petits légumes

*

Ecume de mont d'or
aux morilles

*

Sorbet pomme céleri morilles

*

Crème brûlée mangue morille caramel

*

Transparence bananes morilles
Sauce balsamique
Glace spéculoos

*

Pics Gourmands

*

HIVER 2 0 1 8

ENTREES

- Huîtres Spéciales Gillardeau N°2 sur glace 4 € pièce*
Carpaccio de kakis à l'huile d'Argan, langoustine au sésame grillé 22 €
Foie gras de canard maison, raviole truffée et réduction de vinaigre balsamique 24 €
Superposition foie gras morilles et noix, topinambours dorés et suc de savagnin 25 €
Foie chaud de canard caramélisé aux pommes et vinaigre de buchans 27 €
Saucisse de Morteau maison Chapuis grillée au genévrier, pommes à l'échalote 15 €
(17 € en plat principal avec salade fumée et braisi)

CRUSTACES ET POISSONS

- 8 Huîtres spéciales Gillardeau n°2 tièdes au champagne 31 €*
Grenouilles rousses du pays en saison, la douzaine 16
Saint Jacques blanches à la truffe tuber mélanosporum, racines de panais et crosnes 35 €
Variation autour du homard du vivier, consommé au poivre kampo,
panais et quinoa rouge bio 56 €
(Demi- homard 35 €)

VIANDES ET VOLAILLES

- Filet mignon de porc aux différents radis et baies de genièvre 34 €*
Volaille de Bresse aux morilles, vin jaune de château Châlon et petits légumes 38 €
Cuisses et suprêmes de Pigeonneau de Pornic, au maïs et pop corn fumé 38 €
Filet de Boeuf black Angus sous cloche fumée, crosnes de foie gras
réduction de trousseau et racines 38 €

FROMAGES

- Chariot de fromages frais et affinés, pain aux figues 13 €*
Ecume de Mont d'or aux Morilles 8 €

DESSERTS

- Café 100 % origine et alliances de gourmandises 12 €*
Oranges à l'apérol, sorbet crémant du jura et grenade 13 €
Moelleux ananas crème au safran 14 €
Transparence de bananes morilles
sauce balsamique et glace Spéculos 14 €

DESSERTS A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

- Sphère de chocolat et griottines de Fougerolles 15 €*
Le grand dessert Hugues Droz 21 €

Toutes nos Céréales sont issues de l'agriculture biologique
Pain élaboré par JL Viennet, meilleur ouvrier de France
Viandes d'origine France et Union Européenne

Une formule végétarienne vous sera proposée sur demande.

En Cas d'indisponibilité d'un plat une autre suggestion vous sera proposée en fonction du marché.

