

# ETE 2018

## MENU DU MARCHÉ

Uniquement le midi  
22€

Entrée de saison

\*

Émulsion temporaire surprise

\*

Suggestion du jour

\*

Dessert

Servi en une heure si vous le souhaitez

## MENU PRESTIGE

81€  
ou 64 € sans le foie gras

Première Impression

\*

Foie gras de canard, chutney et  
nuage cassis, brioche aux épices

\*

Déclinaison de homard du vivier  
fleur de caviar, poivre kampfot et  
quinoa bio

\*

Émulsion temporaire surprise

\*

Solemillo de Pata Negra Iberique  
des prairies de Dehesa au soja  
vert, poivre vert et poivron caviar  
d'aubergine tapenade

\*

Chariot de fromages frais et  
affinés, pain aux figes

\*

melon pastèque estragon

\*

Criquet caramélisé

\*

Palette de sorbets fruits fleurs à  
découvrir bricelet et chantilly au  
sureau

\*

Pics Gourmands

\*

Si vous souhaitez une troisième  
entrée, menu dégustation 98 €

*Hugues Droz*

*Maître Cuisinier de France*

## TERRASSE

Grandes assiettes repas  
15 à 19 €

**Apéritif en Cave dès 10 personnes  
sur réservation**

**Salle de réception  
au premier étage**

Vins, douceurs et produits régionaux  
dans notre petite boutique

## MENU DE SAISON

Logis de France  
39 €

Première Impression

\*

Trilogie de tomates au  
fenugrec, makis de brési  
au céleri et chèvre bio,  
sorbet serpolet

\*

Émulsion temporaire surprise

\*

Dos de merlu du port de  
Loctudy en Bretagne, abricots,  
amandes, Haricots plats aux  
herbes et absinthe

\*

Melon et pastèque à l'estragon  
épices, Tuile coco et sorbet  
estragon

\*

Pics Gourmands

\*

## MENU MORILLES

83 €  
Première Impression

\*

Superposition de foie gras  
morilles et noix, gelée curry  
artichauts dorés et  
suc de savagnin

\*

Morille jumbo, duxelles,  
langoustine rôtie et petits pois

\*

Émulsion temporaire surprise

\*

Volaille de Bresse aux morilles  
et château chalon Berthet  
Bondet, risotto arborio et  
croustillant au fenugrec

\*

Raviole de comté jeune, noix  
et morilles, gelée au vin jaune,  
brunoise de céleri au comté  
millésimé les Suchaux

\*

Sorbet pomme céleri morilles

\*

crème brûlée mangue morilles

\*

Transparence bananes morilles  
Sauce balsamique  
Glace spéculoos

\*

Pics Gourmands

\*

# ETE 2018

## ENTREES

*Trilogie de tomates au fenugrec, makis de brési au céleri et chèvre bio,  
pistou à la roquette et sorbet serpolet 20 €*

*Foie gras de canard maison, chutney et nuage cassis et brioche aux épices 24 €*

*Superposition foie gras morilles et noix, artichauts dorés gelée vin jaune et suc de savagnin 25 €*

*Foie chaud de canard caramélisé aux pommes et vinaigre de buchains 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

*Dos de merlu du port de Loctudy en Bretagne*

*abricots, amandes, haricots plats aux herbes et absinthe 32 €*

*Omble chevalier de Beaufort dans le jura, aux girolles et courgettes fleurs 35 €*

*Déclinaison de homard du vivier, consommé au poivre kampo,*

*, fleur de caviar et quinoa rouge bio 56 €*

*(Demi-homard 35 €)*

## VIANDES ET VOLAILLES

*Volaille de Bresse aux morilles et vin jaune château Chalon Berthet-bondet,  
risotto arborio et croustillant au fenugrec 36 €*

*Solemillo de pata negra Ibérique des prairies de Dehesa au soja vert,  
poivrons farcis au caviar d'aubergine et tapenade 32 €*

*Filet de boeuf selection Herdshire sous cloche fumée, cromesquis de foie gras,  
réduction de trousseau et artichauts 36 €*

## FROMAGES

*Chariot de fromages frais et affinés, pain aux figues 13 €*

*Raviole de comté jeune et morilles, brunoise de céleri  
et comté vieux millésimé fruitière des Suchaux 10 €*

## DESSERTS

*Café 100 % origine et alliances de gourmandises 12 €*

*Chocolat noir glacé façon ragusa, pépites de chocolat pétillant 13 €*

*Melon et pastèque aux épices, tuile coco et sorbet estragon 13 €*

*Palette de sorbet fruits fleurs à découvrir, chantilly et bricelet fleur de sureau*

*Transparence de bananes morilles*

*sauce balsamique et glace Spéculoos 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 Espagne*

*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.*

