

AUTOMNE 2017

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 79€ avec les deux entrées

Première Impression

*

Foie gras de canard, compotée
poire et coing, nuage et brioche
au gingembre

*

Déclinaison de homard,
Potimarron, zestes d'agrumes et
consommé aux champignons

*

Emulsion temporaire surprise

*

Dos de cerf au sésame grillé,
carpaccio de bolets et
carottes tricolores de chantenay

*

Fromages frais et affinés

Pain aux figues

*

crème brûlée absinthe

*

Criquet caramel au beurre salé

*

Poires girolles dorées au miel et
dattes medjoul

*

Pics Gourmands

*

Si vous souhaitez une troisième
entrée, menu dégustation 90€

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 boutique

CARTES CADEAUX

Salle de séminaire

REPAS DE FIN D ANNEE

Espace bien être

MENU DE SAISON

Logis de France

39 €

Première Impression

*

Compression de girolles et
bolets au grué de cacao,
mini tartare de daim aux
écailleux

*

Emulsion temporaire surprise

*

Raie à la lavande, courge
butternut, trompettes de la mort
et craquelin de châtaigne

*

Paris Brest au pralin
coing et citron vert

*

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, bisque
au jus de morille
et estragon

*

Emulsion temporaire surprise

*

Volaille de Bresse aux morilles
et vin jaune de château Châlon
croustillant au fenugrec
risotto arborio
et petits légumes

*

Mont d'or Fermier,
écume aux morilles

*

Sorbet pomme céleri morilles

*

Transparence bananes morilles
Sauce balsamique
Glace spéculoos

*

Pics Gourmands

*

AUTOMNE 2017

ENTREES

- Compression de girolles et bolets au grué de cacao, mini tartare de daim aux écailleux 22  *
Foie gras de canard maison, compotée poire coing, nuage et brioche au gingembre 24  
Superposition foie gras morilles et noix, topinambours dorés et suc de savagnin 25  
Foie chaud de canard caramélisé aux pommes et vinaigre de buchains 27 à
Saucisse de Morteau maison Chapuis grill e au génévrier, pommes à l'échalote 15  
(17 à en plat principal avec salade fumée et braisi)

CRUSTACES ET POISSONS

- Aile de raie à la lavande, courge butternut, trompettes de la mort et craquelin de châtaignes 28 *
Lotte Bretonne rôtie, braisi , purée légère à la bleue d'Artois et sauce fumée 34 à
Variation autour du homard du vivier, consommé aux champignons,
potimarrons aux zestes d'agrumes 59 à (Demi- homard 38  )

VIANDES ET GIBIERS

- Dos de cerf au sésame, carpaccio de bolets et carottes tricolores de Chantenay 35 *
Volaille de Bresse aux morilles et vin jaune de château Châlon, croustillant au fenugrec,
risotto arborio et petits légumes 36 à
Selle de chevreuil aux baies de genièvre, racines de cerfeuil,
purée de panais et trait de chocolat  pic  38  

FROMAGES

- Chariot de fromages frais et affinés, pain aux figues 13 à*
Mont d'or, écume aux morilles 10  

DESSERTS

- Café 100 % origine et alliances de gourmandises 12 *
Poire girolles dorées au miel et dattes Medjoul 13  
Paris Brest au pralin coing et citron vert 13 à
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 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.

