

AUTOMNE 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

64 € sans le Foie Gras
ou 81 € 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
radis verts

*

Fromages frais et affinés
Pain aux figes

*

*

Criquet caramel au beurre salé

*

Esquimau potimarron,
choco-coco et graines

*

Pics Gourmands

*

Si vous souhaitez une troisième
entrée, menu dégustation 96 €

Hugues Droz

Maître Cuisinier de France

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

CARTES CADEAUX

Salle de séminaire

REPAS DE FIN D ANNEE

MENU DE SAISON

Logis de France

39 €

Première Impression

*

Raviole aux girolles,
écailleux et jus de
champignons, mais grillé
et pop-corn

*

Emulsion temporaire surprise

*

Suprême de faisan, carottes
jaunes du Doubs et
épautre au citron

*

Gâteau noix, marrons et coing,
sorbet tamarin

*

Pics Gourmands

*

MENU MORILLES

83 €

Première Impression

*

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

*

Morille jumbo,
langoustine du guilvinec
rôtie et panais
à la noisette grillée

*

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
écume aux morilles

*

Sorbet pomme céleri morilles

*

Crème brûlée mangue morilles

*

Transparence bananes morilles
Sauce balsamique
Glace spéculoos

*

Pics Gourmands

*

AUTOMNE 2018

ENTREES

- Ravioles de girolles et écailleux, jus de champignons, maïs grillé et pop-corn 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 €
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

- Bar de ligne sauvage Breton du port de Loctudy, caviar Français d'Aquitaine*
aux différents choux et noisette 34 €
Variation autour du homard du vivier, consommé aux champignons,
potimarrons aux zestes d'agrumes 59 € (Demi- homard 38 €)

VIANDES ET GIBIERS

- Suprême de faisan, carottes jaunes du doubs et épautre au citron 34 €*
Dos de cerf au sésame, carpaccio de bolets, radis vert et jus de sureau 35 €
Volaille de Bresse aux morilles et vin jaune de château Châlon, croustillant au fenugrec,
risotto arborio et petits légumes 36 €
Selle de chevreuil aux baies de genièvre, racines de cerfeuil,
purée de panais et spaetzle au chocolat épicé 38 €

FROMAGES

- Chariot de fromages frais et affinés, pain aux figes 13 €*
Mont d'or, écume aux morilles 10 €

DESSERTS

- Café 100 % origine et alliances de gourmandises 12 €*
Gâteau aux noix et marrons, coing et sorbet tamarin 13 €
Esquimau potimarron choco-coco, et graines 13 €
Transparence de bananes morilles
sauce balsamique et glace Spéculoos 14 €
Déclinaison de chocolat Valrhona guanaja 70 % intense 15 €
Le grand dessert Hugues Droz (à commander en début de repas) 21 €

Toutes nos Céréales sont issues de l'agriculture biologique

Pain élaboré par JL Viennet, meilleur ouvrier de France

Vianes d'origine France, Sologne ou Alsace

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.

