

HIVER 2020

MENU DU MARCHÉ

Uniquement le midi
23 €

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, raviole et
brioche truffée

*

Déclinaison de homard,
consommé légèrement fumé,
panais et quinoa rouge bio

ou

5 huîtres Gillardeau tièdes
au vin jaune

*

Emulsion temporaire surprise

*

Caille fermière de Challans, céleri,
truffe et rémoulade au foie gras

*

Fromages frais et affinés

Pain aux figues

*

kaki vanillé, crumble sésame

*

Criquet caramélisé

*

Avocat mangue passion et
croquant épices royales

*

Pics Gourmands

*

Si vous souhaitez une troisième
entrée, menu dégustation 98 €

MENU DE SAISON

Logis de France

41 €

Première Impression

*

3 huîtres Gillardeau spéciale
numéro 2 sur glace

ou

Filet d'oie bouillon de sapin et
racines de capucine

*

Emulsion temporaire surprise

*

Filet de carrelet au poivre timut,
carottes de Chantenay

*

Carpaccio de kakis, vanille,
crumble sésame et sorbet yuzu

*

Pics Gourmands

*

Hugues Droz

Maître Cuisinier de France

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

MENU MORILLES

pour l'ensemble de la table

83 €

Première Impression

*

Textures de foie gras,
morilles, noix de pécan
caramélisées et topinambours

*

Morille jumbo, langoustine rôtie
au panais et noisettes grillées

*

Emulsion temporaire surprise

*

Volaille de Bresse aux morilles
sauvages et vin jaune de
château Châlon, croustillant au
fenugrec et fonio

*

Croq' mont d'or
aux morilles

*

Sorbet pomme céleri morilles

*

Crème brûlée mangue morille caramel

*

Transparence bananes morilles
Sauce balsamique
Glace aux épices

*

Pics Gourmands

*

HIVER 2020

ENTREES

- Textures de foie gras, morilles, noix de pécan caramélisées et topinambours 25 €*
Huîtres Spéciales Gillardeau N°2 sur glace 4 € pièce
Foie gras de canard maison, ravioles et brioche truffée 24 €
Filet d'oie, bouillon de sapin et racines de capucines 21 €
Foie chaud de canard caramélisé aux pommes et vinaigre de buchans 29 €
7 Huîtres spéciales Gillardeau n°2 tièdes au vin jaune 31 €
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

- Filet de carrelet au poivre timut, carottes de chantenay et orange 32 €*
Grenouilles rousses du pays en saison, la douzaine 17 €
Saint Jacques blanches crues, cuites et fumées
à la truffe tuber mélanosporum et racines de panais 35 €
Variation autour du homard du vivier, consommé légèrement fumé
et quinoa rouge bio 56 €
(Demi- homard 35 €)

VIANDES ET VOLAILLES

- Caille fermière de Challans, céleri, truffe et rémoulade au foie gras 36 €*
Volaille de Bresse aux morilles sauvages, vin jaune de château Châlon,
croustillant au fenugrec et fonio 38 €
Filet de Boeuf Charolais sous cloche fumée, cromesquis de foie gras
réduction de trousseau et racines de persil 38 €

FROMAGES

- Chariot de fromages frais et affinés, pain aux figues 13 €*
Croq' Mont d'or aux Morilles 8 € (15 minutes de préparation)

DESSERTS

- Café 100 % origine et alliances de gourmandises 12 €*
Avocat mangue passion, croquant épices royales 13 €
Carpaccio de kakis à la vanille crumble sésame et sorbet yuzu 13 €
Transparence de bananes morilles
sauce balsamique et glace aux épices 15 €
Déclinaison de chocolat au sapin
moelleux marc du jura, jus de griottines 15 €

Le grand dessert Hugues Droz 21 € (à commander en début de repas)

Nous privilégions les circuits courts , nos producteurs locaux , le respect de la vie animale et la pêche durable.

Toutes nos Céréales sont issues de l'agriculture biologique

Pain élaboré par JL Viennet, meilleur ouvrier de France

Viandes d'origine France

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.