



Pour débiter

Fricassée d'escargots de Jean-Claude
en persillade, mousseline de céleri
et chips de pain 21 €

Gravlax de Truite aux baies et aneth,
pickles de légumes et blinis 21 €

Carpaccio de Bœuf, huile d'olive noire,
copeaux de vieux Saint-Paul
et fruits du caprier 20 €

Roulade de mozzarella, jambon cru
et roquette, sablé au parmesan
et confiture de tomate 19 €

Taboulé de quinoa, tomates séchées,
olives taggiasche et basilic 17 €

Pour débiter



Côté Mer & Lac

Retour de pêche d'Éric Jacquier,
taboulé de choux fleur,
sauce aux écrevisses pattes rouges
.....prix selon arrivage

Dos de Lingue bleue des côtes bretonnes
cuit sur peau, riz vénéré comme un risotto,
piperade et coulis de poivrons rôtis à la sauge
.....31 €

Pavé de Thon rouge de Méditerranée
à la plancha, sauce teriyaki gingembre
et citron vert, déclinaison de la courgette
.....36 €

Côté Ferme

Ris de Veau braisé et laqué au Porto,
aubergine rôtie
et caponatta della nonna.....37 €

Suprême de Volaille doré sur peau,
haricots verts de Nicolas,
beignet de pommes de terre persillés
et sauce aux girolles.....35 €

Filet de Bœuf rôti,
déclinaison de la betterave,
polenta croustillante et jus parfumé
à l'arabica.....38 €

Origine des poissons :

Truite, Féra, Lingue bleue, Thon rouge : France

Origine des viandes :

Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France

Côté Mer & Lac

Côté Ferme



Côté sucre

Traditionnel mi-cuit au chocolat 64 %,
glace au café Montagne
de Vacheresse..... 13 €

Mousse légère au fromage blanc,
cœur crémeux à l'abricot,
abricots rôtis au romarin
et glace aux amandes caramélisées..... 11 €

Tarte fine aux fraises, sablé breton,
diplomate à la vanille,
glace fleur de lait de la ferme du Caly..... 12 €

Strate mousseuse aux figues de barbarie
et violettes, sorbet figues..... 10 €

Assiette de fromages
de la ferme des Chalets d'Oche..... 11 €

Menus

Menu déjeuner

servi uniquement en semaine

Entrée/plat/dessert..... 18 €

Menu dégustation « retour de marché »

En 3 services..... 38 €

En 5 services..... 58 €

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront
volontiers des informations sur les mets porteurs
d'allergènes et d'intolérances.

- Prix nets et service compris -

Pour terminer en douceur

Menus