


L'ensemble de nos plats, desserts, pains  (nous utilisons exclusivement des farines Bio), apéritifs, sorbets etc sont de fabrication **100% maison**.

Nous mettons un point d'honneur à travailler des produits **bruts et frais**, de **qualité, locaux et français** dans la mesure du possible, afin de vous offrir le meilleur !

*Tributaires des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer. Notre carte peut être amenée à changer.*

*Merci de votre compréhension.*

## • *Provenance de nos produits :*

Lotte: Atlantique Nord Ouest, Noix de St-Jacques : Atlantique Nord Ouest, Homard : France, Saumon : Label Rouge, Ecosse, Daurade Royale : France, Boeuf Charolais : France, Veau ; France, Gibier à plumes : Angleterre, Gibier : France, Porc Ibérique : Espagne, Fromages : France

## **Notre Menu Enfant :**

Plat (portion adaptée pour les enfants jusqu'à 8 ans) :  
Suggestion de Viande ou de Poisson  
Desserts du Chariot

## *Notre Menu Végétarien :*

1 entrée, le Plat, Assortiment de 5 Fromages  
ou 5 Desserts au Choix : 45€

Au gré des saisons et de ce que la nature nous offre,  
Le Chef et son équipe vous proposeront entrée et plat végétarien

*• Prix de nos Préparations à la Carte :*

**Entrées :**

Terrine maison paysanne de volaille  
19€

Féra du Lac fumée par nos soins  
Mousseline acidulée au raifort  
18€

Oeuf bio «cocotte» sur un pesto, pistaches  
et jeunes pousses  
16€

Tataki de thon rouge,  
pané d'épices, sauce soja  
24€

Escalopines de foie gras de canard poêlées, sauce  
câline  
et pommes caramélisées  
41€

*Tributaire des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer.  
Notre carte peut être amenée à changer.  
Merci de votre compréhension.*

# *· Prix de nos Préparations à la Carte :*

## **Nos Plats :**

Quasi de veau de lait en cuisson à basse  
température,  
Crème de noisette au thym

31€

Médailon d un Filet de Bœuf Charolais  
accompagné d'une sauce aux morilles

38€

Truite saumonée rôtie sur peau,  
Sur une mousseline d'herbes et citron vert

30€

Noix de Saint-Jacques et Homard bleu  
Dorés au beurre exotique

58€

*Tributaire des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer.  
Notre carte peut être amenée à changer.  
Merci de votre compréhension.*

# Notre Menu "L'épicéa"

2 entrées, 1 plat, 1 chariot : 60-€

1 entrée, 1 plat, 1 chariot : 51.-€

Petite Mise en bouche



Terrine maison paysanne de volaille au foie

Ou

Tataki de thon rouge pané d'épices,  
sauce soja parfumée au gingembre

Ou

Oeuf bio «parfait» à 60° sur une julienne  
de jeunes pousses, pesto pistaches

Ou

Gratin de queues décrevisses  
en bisque homardine et capuccino de carottes



Quasi de veau en cuisson lente, jus réduit

Quenelle de noisettes et thym

Ou

Truite samonnée rôtie sur peau  
Sur une mousseline d'herbes et citron vert



Fromages au choix du chariot (5pcs)

et/ou

Chariot des desserts (5pcs)

# *Menu « Etoile des neiges »*

*3 entrées, 1 plat, 2 chariots : 95.-€*

*2 entrées, 1 plat, 2 chariots : 84.-€*

Petite Mise en bouche



Foie gras de canard confit maison,  
Chutney de figues



Truite saumonée rôtie sur peau  
Sur une mousseline d'herbes et citron vert



Homard bleu et Noix de Saint-Jacques  
Dorés au beurre exotique



Sorbet des Ducs digestif



Médailillon d'un filet de boeuf charolais,  
à la crème de morilles  
Bouquetière de légumes du marché



Fromages au choix du chariot (5pcs)



Chariot des desserts (5pcs)