


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 et citron vert
18€

Oeuf bio "cocotte" sur un pesto, pistaches et
petites herbes
18€

Tataki de thon rouge pané d'épices
et sauce soja
26€

Nage de queues de Lotte de Mer
Sur une bisque de crustacés
28€

Escalopine de foie gras poêlée,
Pomme Caramélisée,
et sauce câline
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 rôti au four,
Crème de noisette et thym
31€

Médailon d'un Filet de Boeuf Charolais
accompagné d'une sauce aux morilles
38€

Nage de queues de Lotte de mer
En bisque de crustacés
34€

Noix de Saint-Jacques et Homard bleu
juste saisis sur une effilochade d'endives
58€

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

Notre Menu "Crocus"

2 entrées, 1 plat, 1 chariot : 60-€

1 entrée, 1 plat, 1 chariot : 51.-€

Petite Mise en bouche



Terrine Maison Paysanne
De Volaille

ou

Féra du Lac fumée par nos soins, mousseline
acidulée au raifort et citron vert

ou

Oeuf bio "cocotte" sur un pesto, pistaches et
petites herbes

ou

Nage de queues de Lotte de mer sur une
bisque de crustacés
(possibilité : soit en entrée, soit en plat)



Quasi de Veau de lait rôti au four,
Crème de noisette et thym



Fromages au choix du chariot (5pcs)
et/ou
Chariot des desserts (5pcs)

Tributaire des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer.

Notre carte peut être amenée à changer.

Dans le cas où cela est possible, toute modification du menu entrainera un supplément.

Merci de votre compréhension.

Menu « Edelweiss »

3 entrées, 1 plat, 2 chariots : 95.-€

2 entrées, 1 plat, 2 chariots : 84.-€

Petite Mise en bouche



Escalopine de foie gras poêlée,
Pomme Caramélisée et sauce câline



Tataki de thon rouge pané d'épices
et sauce soja



Noix de Saint-Jacques juste saisies
sur une effilochade d'endives



Sorbet des Ducs digestif



Médailillon d'un filet de Boeuf Charolais,
à la crème de morilles



Fromages au choix du chariot (5pcs)



Chariot des desserts (5pcs)

Tributaire des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer.

Notre carte peut être amenée à changer.

Dans le cas où cela est possible, toute modification du menu entrainera un supplément.

Merci de votre compréhension.