



MENU CYCLAMEN

1 entrée, 1 plat, le chariot des fromages ou de desserts : 54€
2 entrées, 1 plat, le chariot des fromages ou de desserts : 63€
(1 chariot sup. : 9 €)

Pâté en croûte Richelieu du chasseur,
Compotée d'échalotes et moutarde fumée

Ou

L'instant cru de la mer comme un céviche d'agrumes

Ou

Gratin de queues d'écrevisses homardine
et son petit cappuccino de carotte



Omble Chevalier de notre lac en filet doré sur peau,
sauce vierge

Ou

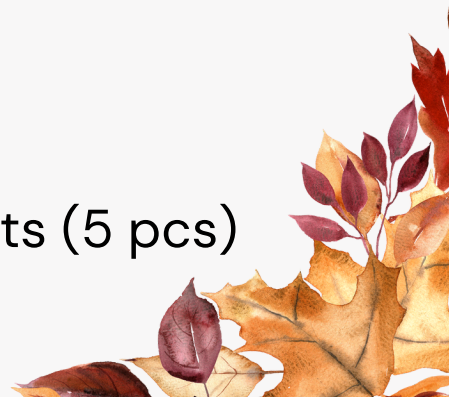
Longe de veau en cuisson lente ,
réduction de thym

Ou

Civet de sanglier , ses spätzles « Alsaciens »
et sa garniture automnale



Chariot de fromages et/ ou des desserts (5 pcs)



MENU PENSÉE

2 entrées , 1 plat , le chariot des fromages et des desserts : 84. 0 0 €
3 entrées , 1 plat , le chariot des fromages et des desserts : 95. 0 0 €

Foie gras de canard en trompe l'œil, son fruit
d'automne



Noix de Saint-Jacques jute saisies sur un lit d'endives
diversifiées



Filets de caille des Dombes rôtis,
beignet de pomme caramélisée et sa vinaigrette



Sorbet digestif des Ducs



Noisettes dans la gigue de chevreuil poêlées,
Gnocchis à la sauge, condiment à la châtaigne
et jus réduit



Chariot des fromages (5 pcs)



Desserts au choix sur chariot (5 pcs)



Omble Chevalier de notre lac en filet doré sur peau,
sauce vierge
32 €

Bar de ligne en filet, sa sauce "éclat de Madras",
curry et poivre vert
34 €

Noix de Saint-Jacques et homard bleu, justes
saisies au beurre blanc aromatisé au combava
58 €

Filet de bœuf charolais en tournedos grillé,
sauce au poivre sauvage de Madagascar
41 €

Noisettes dans la gigue de chevreuil poêlées,
Gnocchis à la sauge, condiment à la châtaigne
et jus réduit
41 €

Longe de veau en cuisson lente,
réduction de thym
32 €



Nos ENTRÉES



Pâté en croûte Richelieu du chasseur,
Compotée d'échalotes et moutarde fumée
18 €

L'instant cru de la mer comme un céviche d'agrumes
20 €

Poêlée de champignons d'ici sur une brioche toastée
nappée d'émulsion forestière
17 €

Gratin de queues d'écrevisses " armoricaine "
et son capuccino de carottes
24 €

Foie gras de canard maison en trompe l'œil ,
et son fruit du moment
33 €

Escalopine de foie gras de canard poêlées
pommes caramélisées et sauce câline
42 €





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

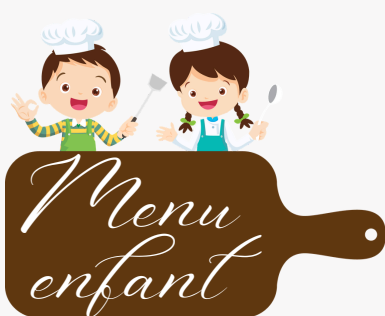
Nous mettons un point d'honneur à travailler des **produits bruts et frais**, de **qualité, locaux** et **Français** dans la mesure du possible, afin de vous offrir le meilleur !



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

Provenance de nos produits

Noix de St-Jacques : Atlantique nord Ouest,
Homard : France,
Foie gras : France,
Boeuf charolais et gibier : France,
Fromages : France



(jusqu'à 8ans)

1 plat: Suggestion de viande ou de poisson, desserts du chariots (3 pièces)

23 €

Notre Menu Végétarien

1 entrée, le plat, chariots de fromages ou des desserts (5 pièces)

45 €

ou

2 entrées, le plat, chariots de fromages ou des desserts (5 pièces)

52 €