Entrées

Ecrevisses de nos rivières
Rémoulade de fruits et légumes légèrement vanillée 29€

Escargots du pays du Mont Blanc
Quinoa au brebis du Lavort, champignons braisés au Vin Jaune 23€

Queue de bœuf en cannelloni
Moelle et truffes, Cardamome noire infusée dans un consommé corsé 26€

Foie gras des Landes poêlé
Ris de veau braisés en pithiviers 28€

Poissons et Crustacé

Sandre en filet
Polenta, tomates bien mûres, quelques gouttes miracle du désert 38€

Cabillaud des côtes bretonnes
Légumes du moment en barigoule, infusés à l'écorce de cannelier et Fève de tonka 36€

Homard bleu
Cuit à la graisse de jambon de bœuf, févettes et Champignons de cueillette 45€

Prix nets service compris

Viandes et Volailles

Agneau de lait
Lentilles du Puy, épaule confite au bouillon de pistil,
Jus de badiane fraîche 35€

Pièce de bœuf sélectionnée et maturée
Pommes fondantes, jus légèrement fumé 38€

Pigeonneau d'élevage traditionnel
Légumes Renaissance, essence de champignons 39€

Canette des Dombes en deux services
Petits farcis, écrasé de légumes, parfum d'anciennes oliveraies 38€

Fromages

Tous nos fromages sont affinés chez Mons, Maître fromager affineur

Saint Marcellin affiné 10€

Sélection de fromages fermiers affinés, servis au chariot 16€

Desserts

La Poire
Cuit au four, caramel crémeux légèrement épicé 16€

La vanille givrée de Madagascar
Millefeuille et noisettes caramélisées 16€

La gourmandise
Autour d'un fruit de saison 14€

Le cacao Grand Cru
En soufflé et sorbet, croustillant Gianduja 18€

Prix nets service compris

Menu Renaissance

Escargots du pays du Mont Blanc

Quinoa au brebis du Lavort, champignons braisées au Vin Jaune

Cabillaud des côtes bretonnes

Légumes du moment en barigoule, infusés à l'écorce de cannelier et Fève de tonka

Pièce de bœuf sélectionnée et maturée

Pommes fondantes, jus légèrement fumé

Sélection de fromages fermiers affinés, servis au chariot

La gourmandise

Autour d'un fruit de saison

75€

Prix nets service compris

Menu Les Loges

Préparé pour l'ensemble de la table

Ecrevisses de nos rivières

Rémoulade de fruits et légumes légèrement vanillée

Sandre en filet

Polenta, tomates bien mûres, quelques gouttes miracle du désert

Foie gras des Landes poêlé

Ris de veau braisés en pithiviers

Pigeonneau d'élevage traditionnel

Légumes Renaissance, essence de champignons

Sélection de fromages fermiers affinés, servis au chariot

La gourmandise

Autour d'un fruit de saison

Le cacao Grand Cru

En soufflé et sorbet, croustillant Gianduja

95€

Prix nets service compris