

13 Mars 2023

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites, sauf indications contraires



À Partager

Instant partage

Filet de bœuf rôti aux thyms

pomme de terre Hasselback et son écrasée d'Amandine au beurre demi-sel, compoté d'oignon, jus de viande au porto.



Velouté de potimarron crème légère au bleu, feuilleté et billes de poire



Les Entrées

Les Entrées

Asperges vertes, magret de canard fumé,

bavaroise au laurier et mimolette affinée.



Carpaccio de bar au lait de coco, litchi et mangue grillée, quakiwy et blinis.



Ceviche de daurade aux radis roses,

mini fenouil croquant et sa crème anisée, crouton de pain.



Copeaux de viande de Grison, ricotta relevée au poivre « Sarawak »,

velouté froid de petit pois à l'huile de noisette.



Filet de maquereau cuit à la flamme,

houmous et vierge de pois chiche à la betterave, condiments à la mure.



Œuf bio crémeux,

mayonnaise allégée fumée, tombée d'épinard aux noisettes concassées, brioche toastée.



Taboulé de quinoa aux graines torrifiées, betterave et féta



Tataki de magret de canard à l'orange et grenade

Sucrine croquante



Tomates à l'ancienne, sphère de mozzarella stracciatella,

aux pignons de pins, vinaigrette framboise, baguette croustillante aux thyms.



Velouté de potimarron Crème légère au bleu, feuilleté et billes de poire



Les Plats




Les Poissons

Ballotine de merlan façon « Fish and chips » , frites et sauce tartare.	   	   
Médallions de bar Chou-fleur au curry doux, pignons de pins et câpres	  	 
Médallions de lieu jaune vapeur , légumes d'été, mini girolles et émulsion basilic.	   	  
Pavé de saumon fumé à chaud , potimarron rôtie et sa mousseline légère, œuf d'avruga, crème iodée à l'encre de seiche.	 	 
Pavé de saumon mariné au tandoori , pièces de brocolis rôti et sa mousseline légèrement fumée, oignons cebettes.	  	  
Salade niçoise au thon rouge frais « comme un poke bowl »	  	 
Tataki de thon rouge aux sésames noirs Kiwi grillé & son condiment à la mangue, mousseline légère de patate douce	 	   

Les Viandes

Carre d'agneau rôti à l'olive noire , aubergine cuite sous compression aux herbes, sauce vierge et jus d'agneau léger.	   	  
Filet de bœuf rôti aux thym , pomme de terre Hasselback et son écrasée d'Amandine au beurre demi-sel, compotée d'oignons doux, jus de viande au porto.	 	  
Jambon supérieur cuit au torchon braisé , risotto de coquillettes croustillant, concassé de tomate et jus de braisage.	  	 
Jambon supérieur cuit au torchon braisé , gratin de coquille croustillant, champignons Erengy grillé et jus de braisage.	  	  
Quasi de veau cuit basse température aux romarins , déclinaisons autour du haricot de tarbais, condiments Piquillos.	  	  
Suprême de volaille française aux herbes fraîches , souvenir d'un gratin dauphinois, champignons de Paris et jus au thym.	  	 
Suprême de volaille moelleuse Panais glacé au jus de volaille et pain d'épices	  	 
Tartare de bœuf au couteau « belle époque » , frites, salade.		 

Les Plats Végétariens

Assiette végétarienne du 85 potimarron rôti avec mousseline légère, quenelles de mousseline de chou fleurs, copeaux de chou fleurs, sauce grenobloise, graines de courges, chips de potimarron.	  
---	---

Les Desserts

Les Fromages

L'assiette du Fromage du 85 Tomme de brebis fermière, Comté fruité AOP, Crèmeux de bufflonne, Saint maure cendré AOP, chutney de saison, mesclun.	       
---	---

Les Desserts

Blanc-manger à la noix de coco et cubes d'ananas confits, tuile croustillante.											
Charlotte des îles moderne, mangue et fruits de la passion.											
Cheesecake «comme à New-York» crème légère citronnée.											
Comme une Pina-colada en espuma, ananas rafraîchis à la coriandre et crumble croustillant,											
Le vacherin coco grenade, ganache montée au chocolat blanc.											
Mousse glacée au yaourt, déclinaisons autour de la fraise.											
Subtile rencontre entre le chocolat et la framboise.											
Tartelette au chocolat crémeuse, ganache montée « extra bitter », crème straciatella .											
Thé ou café gourmand											

Les Vins

Vins Rouges

■ ALSACE PINOT NOIR AOP Lorentz WOERLEN											
■ BANDOL AOP Domaine des Baguiers											
■ BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS AOP Domaine Hudelot											
■ CAIRANNE AOP Domaine DENIS ALARY											
■ CHINON AOP Domaine JOURDAN LES GRAVIBNIERES											
■ CROZES HERMITAGE LES MEYSONNIERS AOP Chapoutier											
■ HAUT MEDOC DIANE DE BELGRADE, AOP second vin du Château de Belgrave											
■ NUITS-SAINT GEORGES VIEILLES VIGNES AOP Frédéric Magnien											
■ PAUILLAC 5ème GRAND CRU Classé, AOP Château Haut Bages Libéral											
■ SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP Domaine Bruneau											
■ ST EMILION GRAND CRU AOP Les terrasses de Saint Christophe											

Vins Blancs

■ ALSACE PINOT GRIS AOP Réserve LORENTZ-WOERLEN											
■ AOP POUILLY FUME AOP Domaine HUBERT VENEAU											
■ CHABLIS SAINT MARTIN AOP Domaine LAROCHE Cuvée 00											
■ CÔTES DU RHONE AOP "MAGIE D'UNE TERRE"											
■ CROZES HERMITAGE LES MEYSONNIERS AOP Chapoutier											
■ GEWURZTRAMINER COLLINE DE GRANITE AOP Domaine CHARLES											
■ HAUTES COTE DE BEAUNE AOP PROSPER MAFOUX											
■ MACON AOP IGE PROSPER MAUFOUX											
■ MONTAGNY 1er Cru "MONTORGE" AOP Domaine de Montorge											
■ POUILLY FUISSE AOP Domaine RENAUD Cuvée VIEILLES VIGNES											
■ SANCERRE LES COLLINETTES AOP Joseph Mellot											

Vins Rosés

■ CASSIS AOP Château de FONTCREUSE											
■ COTES DE PROVENCE MAUR&MORE AOP Château SAINT-MAUR											

