



## Notre carte de saison


### Les Entrées froides

- Terrine de foie gras de canard maison au porto, mi-figue, mi-raisin 37,00€
- Marbré d'Omble de fontaine du Breuchin et Sandre marinés à la betterave, crème de raifort et œuf confit 26,00€
- Pâté croûte de cochon de lait aux Lentins des chênes et Gris de Toul, chutney mirabelle, noix et mâche 27,00€
- Ceviche de crevettes à la mangue, quinoa à l'ail noir, guacamole, grenade et coriandre  22,00€
- Salade mêlée aux saveurs d'Automne (poire, figue, tomme à l'ail des ours, vinaigrette au parfum de roquefort)  20,00€

### Les Poissons et Crustacés

- Dorade Royale à la plancha, escabèche de légumes, confiture d'olives, crumble d'ail, huile de persil 35,00€
- Poireaux-vinaigrette de St Jacques et Langoustines aux fruits de la passion, butternut et velours de Griottines® 42,00€
- Filet de truite du Breuchin à la plancha, choux d'écrevisse au gingembre, citron confit, coulis de crustacés au Safran des Payoux 28,00€
- Pavé de cabillaud aux agrumes, déclinaison de betteraves, orange et coriandre 26,00€

### Les Viandes et Volailles

- Magret de canard au miel épicé, figues rôties, polenta, chutney de fruits frais et secs 36,00€
- Tournedos de bœuf au Pinot noir de Charcenne, mille-feuille Dauphinois, légumes d'Automne 37,00€
- Suprême de pintade aux Cassis Peureux®, crémeux de panais, choux de Bruxelles et noisettes 28,00€
- La véritable Andouille du Val d'Ajol et ses garnitures 21,00€
- Farandole Végétarienne du moment  19,50€

### Les Fromages

- Sélection de fromages du Pays des Chalots (munster, tomme à l'Andouille et brebis du Bout) 13,00€
- Sélection de trois fromages sur le chariot 13,00€

### Les Desserts

- Un dessert sur le chariot 14,00€
- Coulant de poire à la Golden 8®, cœur de noix, émulsion caramel beurre salé, crème glacée au lait d'amande (À commander en début de repas) 16,00€
- Soleil d'Automne (chocolat, potimarron, noisettes) (À commander en début de repas) 16,00€

## NOS MENUS

### Menu « Terroir »

---

Entrée, plat, dessert 45,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 53,00 €

---

#### Entrée

Marbré d'Ombre de fontaine du Breuchin  
et Sandre marinés à la betterave,  
crème de raifort et œuf confit

#### Ou

Pâté croûte de cochon de lait aux Lentins des chênes  
et Gris de Toul, chutney mirabelle, noix et mâche

#### Plat

Filet de truite du Breuchin à la plancha,  
choux d'écrevisse au gingembre, citron confit,  
coulis de crustacés au Safran des Payoux

#### Ou

Suprême de pintade aux Cassis Peureux®,  
crémeux de panais, choux de Bruxelles et noisettes

#### Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Coulant de poire à la Golden 8®,  
cœur de noix, émulsion caramel beurre salé,  
crème glacée au lait d'amande

(À commander en début de repas)

### Menu « Plaisir »

---

Entrée, plat, dessert 60,00 €

+ chariot de fromages 68,00 €

---

#### Entrée

Terrine de foie gras de canard maison au porto,  
mi-figue, mi-raisin

#### Ou

Poireaux-vinaigrette de St Jacques et Langoustines  
aux fruits de la passion,  
butternut et velours de Griottines®

#### Plat

Dorade Royale à la plancha, escabèche de légumes,  
confiture d'olives, crumble d'ail, huile de persil

#### Ou

Magret de canard au miel épicié, figues rôties,  
polenta, chutney de fruits frais et secs

#### Ou

Tournedos de bœuf au Pinot noir de Charcenne,  
mille-feuille Dauphinois, légumes d'automne

#### Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Soleil d'Automne (chocolat, potimarron, noisettes)

(À commander en début de repas)

### Menu « Découverte »

---

Entrée, plat, dessert 39,00 €

+ chariot de fromages 47,00 €

---

#### Entrée

Ceviche de crevettes à la mangue,  
quinoa à l'ail noir, guacamole, grenade et coriandre

#### Plat

Pavé de cabillaud aux agrumes,  
déclinaison de betterave, orange et coriandre

#### Dessert

Un dessert sur le chariot

### Menus des « Petits Gourmets »

---

Le menu « **Enfant** » jusqu'à 7 ans  
(une viande ou un poisson garni, un dessert) 10,00 €

---

Le menu « **Ado** » jusqu'à 12 ans  
(Menu enfant + 1 entrée) 13,00 €

Sur demande, nous pouvons concocter  
une préparation végétarienne.

Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme à  
15h30 au déjeuner et à 23h30 au dîner.

La sélection du sommelier en harmonie avec les plats choisis :

Sélection Coup de cœur 12,00 € (2x 12,5 cl)  
Sélection Prestige 18,00 € (2x 12,5 cl)

Sur demande, nous pouvons concocter une préparation végétarienne.

