

Notre carte de saison

Les Entrées froides

- Terrine de foie gras de canard maison au Porto, artichaut et truffe 39,00€
- Tourtière à l'Andouille du Val d'Ajol, graines de moutarde et salade de mâche 26,00€
- Arlequin de grosse truite du Breuchin aux écrevisses, pleurotes, poireaux et raifort 27,00€
- Œuf de Madame Bernardin en cuisson parfaite, potimarron, lait fumé, tuile de pain et châtaignes  22,00€
- Salade mêlée d'endives, noix, roquefort et poires  20,00€

Les Poissons et Crustacés

- Homard rôti au poivre du Népal, chutney de mangue au gingembre, pickles et coriandre 45,00€
- Plancha de Noix de St Jacques, déclinaison de céleri et truffes, émulsion au Savagnin 48,00€
- Cabillaud nacré au jus de coquillages, purée de fenouil, tomate et mangue, huile d'aneth 26,50€
- Comme un biscuit de truite aux escargots de la Molière, risotto d'épeautre et cresson de fontaine 29,00€

Les Viandes et Volailles

- Filet de bœuf poêlé Périgueux, gratin de macaronis au vieux Comté et truffes 42,00€
- Dos de cerf Grand Veneur, chutney de betteraves et Griottines®, gnocchis de potiron 39,00€
- Paleron de veau confit à la bière Ajolaise, crémeux de panais et pop-corn de boulgour 29,00€
- 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€
- Crémeux de chocolat au Whisky Peureux®, sablé Streusel, gelée et crème glacée au Baileys® 16,00€
(À commander en début de repas)
- Croquant meringué, déclinaison citron et combava, sorbet citron (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

Tourtière à l'Andouille du Val d'Ajol,
graines de moutarde et salade de mâche

Ou

Arlequin de grosse truite du Breuchin aux écrevisses,
Pleurotes, poireaux et raifort

Plat

Comme un biscuit de truite
aux escargots de la Molière,
risotto d'épeautre et cresson de fontaine

Ou

Paleron de veau confit à la bière Ajolaise,
crèmeux de panais et pop-corn de boulgour

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Crèmeux de chocolat au Whisky Peureux®,
sablé streusel, gelée et crème glacée au Bailey's®

(À commander en début de repas)

Menu « Plaisir »

Entrée, plat, dessert 65,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 73,00 €

Entrée

Terrine de foie gras de canard maison au Porto,
artichaut et truffes

Ou

Demi-homard rôti au poivre du Népal,
chutney de mangue au gingembre, pickles et coriandre

Plat

Plancha de Noix de St Jacques,
déclinaison de céleri et truffes, émulsion au Savagnin

Ou

Filet de bœuf poêlé Périgueux,
gratin de macaronis au vieux Comté et truffes

Ou

Dos de cerf Grand Veneur,
chutney de betteraves et Griottines®, gnocchis de potiron

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Croquant meringué,
déclinaison citron et combava, sorbet citron

(À commander en début de repas)

Menu « Découverte »

Entrée, plat, dessert 39,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 47,00 €

Entrée

Œuf de madame Bernardin en cuisson parfaite,
potimarron, lait fumé, tuile de pain et châtaignes

Plat

Cabillaud nacré au jus de coquillages,
purée de fenouil, tomate et mangue, huile d'aneth

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.

