

Menu prélude / 38 € /

Menu fixe

Amuse bouche

/

Crème de potimarron, vieux beaufort et châtaigne, grillon de lard et pain Poilâne

/

Magret de canard du Périgord, gratin Dauphinois repensé

/

Saint-marcellin affiné de la région, mesclun et vinaigrette de noisette

/

Macarons aux agrumes

Menu choisi / 55 € /

Deux plats au choix

Amuses bouche en 3 saveurs et textures

/

Velouté de céleri à la truffe noire de Richerenches

ou

Carpaccio de Saint Jacques et mâche, glace parmesan

/

Médaille de lotte, betterave, juste un trait de jus d'herbes

ou

Filet de veau, polenta et bacon à l'Anglaise

/

Assortiment de fromages du terroir

/

Entremet glacé à la grenade et sucre pétillant

ou

Royal chocolat

Menu découverte / 68 € /

Trois plats choisis par le chef

Amuses bouche en 7 saveurs et textures

Entrée / poisson / sorbet / viande /

Assortiment de fromages du terroir

Assortiment de desserts

Menu prestige / 110 € /

Dix plats à base de produits d'exception choisis par le chef
et servis en portions très légères

Amuses bouche en 7 saveurs et textures

En 17 services

Servi avant 13h au déjeuner et 21h au dîner

Hiver 2010

Poireau vinaigrette / 19 € /

Vinaigrette à la truffe d'Alba et Melanosporum

Poireau : diététique

Asperges de Mallemort / 25 € /

Asperges d'hiver en chaud froid, crème de cèpes et balayettes

Asperge : détoxifiant

Foie gras de canard / 29 € /

Kumquats, chocolat amer et brioche aux agrumes

Kumquat : vitaminé

Caviar d'escargots de Philippe Cayeux / 32 € /

Œufs d'escargots travaillés comme un caviar à la russe inversé
œufs brouillés à l'encre de seiche

Œuf : riche en nutriments

Coquille Saint-Jacques de 'Port en Bessin' / 27 € /

Purée de panais, noisettes, pomme végétale et glace de homard

Noisette : bon pour le cœur

Turbot sauvage / 29 € /

Servi en filet, légumes râpés et herbes fraîches

émulsion d'huîtres d'Isigny

Huître : riche en minéraux

Bar de ligne de petit bateau / 36 € /

Tombée de pousses d'épinards

quenelle de marmelade et beurre d'orange

Orange : riche en vitamines

Homard bleu de Bretagne et foie gras poêlé / 39 € /

Shiso et navets noirs du Pardailhan

Shiso : Reminéralisant

Noisette d'agneau bio de Lozère / 29 € /
Jus court, scorsonères aux épices et serpolet du parc
Serpolet : anti-viral

Pigeonneau de la Radière / 32 € /
Artichauts, fine tranche de foie poêlé, son jus
Artichaut : bon pour le foie

Cœur de filet de bœuf de race Aubrac / 36 € /
Purées de légumes oubliés, sauce Périgueux
Truffe: Brillat-Savarin la disait aphrodisiaque

Ris de veau / 38 € /
Champignons du moment et sauce vin jaune
Champignons : riches en fibres

Fromages

Fromage blanc de la région au lait de chèvre / 7,50 € /
Fromage blanc de la région au lait de vache / 7,50 € /

St Marcellin affiné entier de l'étoile du Vercors / 10 € /
Mesclun à l'huile de noix du Dauphiné

Les fromages du terroir / 14 € /
Plateau présenté à discrétion

Pain blanc au levain
Pain à la farine de châtaignes
Pain aux six céréales
Pain aux noix pour votre fromage

Nos pains de tradition française sont confectionnés sur place chaque jour.

Desserts

Coing poché / 14 € /
Espuma de réglisse, gelée de coing et Dushy Button
Coing : digestif

Tarte aux poires repensée / 16 € /
Mousse noisette, dentelle noisette, gelée de poire et glace au pain d'épices
Poire : riche en vitamine C

Soufflé à la châtaigne et vulnéraire / 16 € /
Vulnéraire : tonique

Sphère chocolat / 18 € /
Cœur à la liqueur de chartreuse, fumée au bois de cade
Chocolat : antidépresseur

Assortiment de sorbets et glaces / 14 € /
Toutes nos glaces sont faites sur place à partir de fruits frais entiers

Assortiment de desserts / 18 € /

Le temps de préparation de certains desserts étant de plus d'une heure, nous vous remercions de faire votre choix en début de repas.

Vin au verre / à partir de 7 € /
Vins en accord avec le menu 'découverte' / 25 € /
Vins en accord avec votre menu 'Prestige' / 50 € /