

Menu Signature

Dès 2 personnes

Mise en Bouche

Terrine de chevreuil au genièvre et ses garnitures d'automne

Velouté de citrouille et sa voile d'amaretto

Oreille feuilletée aux chanterelles à la crème de basilic

Moment Givré

Selle de Chevreuil sauce à la Royale
Sauce truffes et foie gras, Garniture de chasse

Assiette de fromages
Assortiment de fromages de la laiterie du Mouret

Figues rôties au vieux porto
Glace Vanille et sa voile chocolatée

Toutes les formules sont servies avec mise en bouche et moment givré.

Menu d'affaires: Entrée - Plat - Fromages ou Dessert 89.-

Menu Petit Gourmand: 4 plats au choix 109.-

Menu complet Signature: 129.-

ENTRÉES

Velouté de citrouille et sa voile d'amaretto	14.00
Salade de saison (Marron, champignons, noisette tonifiée et pruneaux)	14.00
Oreille feuilletée aux chanterelles à la crème de basilic	16.00
Terrine de chevreuil au genièvre et ses garnitures d'automne	16.00
Carpaccio de cerf mi-cuit à l'huile de noisette sur chemin de mesclun	24.00
Tartare de bœuf traditionnel au cognac	18.00 / 34.00
Tartare de saumon et pommes granny Smith au citron vert	16.00
Terrine de foie gras au cognac sur chutney figue-raisin	24.00

PLATS

Selle de Chevreuil sauce à la Royale <i>Sauce truffes et foie gras, Garniture de chasse</i>	58.00
Civet de chevreuil façon « Grand-mère » <i>Garniture de chasse</i>	36.00
Noisette de Cerf sauce poivrade aux pruneaux <i>Garniture de chasse</i>	46.00
Duo de médaillons cerf et chevreuil sauce Grand Veneur <i>Garniture chasse</i>	46.00
Filet de bœuf sauce morilles <i>Gratin dauphinois et légumes de saison</i>	58.00
Souris d'agneau au miel et thym <i>Couscous oriental et légumes de saison</i>	52.00
Filet de saumon et sa crème citronnée Lit de risotto et légumes de saison	38.00
Filet de Perche meunière beurre citronné <i>Pommes frites et légumes de saison</i>	42.00
Risotto de l'Épée aux chanterelles <i>Prosecco et parmesan</i>	32.00
Assiette garniture de chasse	28.00

DESSERTS

Assiette de fromages <i>Assortiment de fromages de la laiterie du Mouret</i>	18.00
Café gourmand <i>Palette de mignardises dessert et café/ espresso</i>	18.00
Tarte Tatin caramélisée au calvados et sa glace vanille	14.00
Figues rôtis au vieux porto <i>Glace Vanille et sa voile chocolatée</i>	16.00
Moelleux au chocolat sur coulis de fruits rouges <i>Glace vanille</i>	16.00
Vermicelle sur meringue glacée et sa double crème de Gruyère	18.00
Boule de glace	5.00

Tous nos desserts sont faits maison, à l'exception des glaces et sorbets.

Nous informons notre clientèle que nos plats peuvent contenir des allergènes. Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance afin que nous puissions vous conseiller ou adapter, dans la mesure du possible, votre plat.