

A la carte

Premier plat

- Homard Breton rôti, minestrone de légumineux, ventrèche de Belota, sauce crustacées 48 €
- Queues de langoustine poêlées, mijoté de pieds d'agneau à ma façon, velouté d'araignée 44 €
- Poêlée de grenouilles désossées et betteraves, tomate confite, œuf de caille, sauce persil plat 44 €
- Noix de ris de veau cuit lentement au four, écrevisses du lac, émulsion de crustacées au safran de Maurienne 44 €
- Terrine de foie gras de canard cuite à 43° à cœur, chutrnay aux pommes, fritot d'artichauts et ses toasts aux fruits secs 40 €

Deuxième plat

- Bar de ligne des côtes Normande cuit unilatéral, juliennes de légumes braisé au vermouth Routin 46 €
- Filet de turbot sauvage, sfarrata de légumineux au chorizo, langoustine rôti 48 €
- Filet de bœuf Français poêle, aux cèpes, gratin de pomme de terre au Beaufort, légumes du marché, jus de balsamique 48 €
- Carré d'agneau élevé en Savoie rôti au thym et ail et sa crépinette au béatilles, risotto moelleux au parmesan, légumes du marché, jus court 48 €

Dessert

- Fondant chocolat, caramel, fruits du moment, sorbet poire 14 €
- Tarte fine aux pommes, glace vanille 14 €
- Assiette de fruits de saisons, sorbet du moment, pâte à cigarette 14 €
- Soufflé au Grand Marnier, sorbet citron 14 €



en vous souhaitant un excellent appétit

Joie du Midi

Coquilles St Jacques de Normandie cuites à l'unilatéral,
verdure d'ici aux céréales, vinaigrette de Banyuls

ou

Cannelloni de ris de veau aux écrevisses, compotée de choux frisé,
émulsions de sauce crustacées au beurre frais



Dos de cabillaud mi cuit, crevettes Royale, légumes du marché, gaufrettes de
pommes de terre, sauce au curcuma et poivre doux

ou

Carré d'agneau rôti au thym, d'ail, crépinette aux béatilles, chanterelles,
risotto Arborio au parmesan, légumes du moment



Gratin de raisins aux mandarines, sorbet passion

ou

Fondant chocolat, caramel,
fruits du moment, sorbet poire

Choix de deux plats 38 €

Uniquement au déjeuner du mardi au jeudi



en vous souhaitant un excellent appétit

Menu Magnolia

Coquilles St Jacques de Normandie cuites à l'unilatéral,
verdure d'ici aux céréales, vinaigrette de Banyuls

ou

Cannelloni de foie gras aux écrevisses et artichauts
émulsions de sauce crustacées au beurre frais



Dos de cabillaud mi cuit, crevettes Royale, légumes du marché, gaufrettes de
pommes de terre, sauce au curcuma et poivre doux

ou

Demi pigeonneau désossée rôti, crépinette aux béatilles,
chanterelles, risotto Arborio au parmesan, légumes du moment



Gratin de raisins aux mandarines, sorbet passion

ou

Fondant chocolat, caramel,
fruits du moment, sorbet poire

55 €



Million

en vous souhaitant un excellent appétit

Menu Caccia

Homard Breton rôti, minestrone de légumineux,
ventrèche de Belota, sauce crustacées

ou

Escalpe de foie gras de canard poêlée du Périgord, méli mélo d'oranges,
pomme, avocat et myrtilles, confites au porto et balsamique



Pavé de turbot cuit à l'unilatéral,
julienne de légumes braisés au vermouth Routin, sauce matelot

ou

Filet de bœuf de race blonde d'Aquitaine du pays aux girolles,
gratin de pommes amandines, légumes du marché



Chariot des fromages affinés de nos vallées



Baba aux agrumes, suprême d'orange, fruits du moment et sorbet citron

ou

Tiramisu à la crème de marrons, biscuit cuillère,
brisures de marrons glacés, sorbet cassis.

70 €

ou

105 € forfait boisson : vin blanc-vin rouge- café- eau



en vous souhaitant un excellent appétit