

ENTRÉES

Huitres fines de Claire N° 3 d'Oléron : les 6 **15€** , les 12 **28€**

Escargots de Bourgogne, beurre persillé : les 6 **14€**, les 12 **27€**

Foie gras de canard mi-cuit, chutney pomme-poire et sa brioche maison
19€

Saumon fumé Label Rouge et sa crème d'aneth **19€**

Oeuf en meurette poché au vin de Bourgogne, échalotes confites,
lardons et champignons **16€**

Tataki de thon rouge au sésame, condiment wasabi et sauce soja **15€**

Velouté de potimarron légèrement parfumé à la crème de truffe,
brisures de châtaignes et ses croûtons dorés **14€**



PLATS PRINCIPAUX

Noix de saint-jacques rôties, embeurrée de choux vert, bisque
homardine crémée **35€**

Châteaubriant sauce Hemingway flambée au bourbon, glace de viande à
la moutarde et sa poêlée de grenailles et champignons de Paris **35€**

Grenadin de veau, sauce morilles au vin de Savoie et son risotto de
Crozets à la crème de Beaufort **33€**

Filet de sandre cuit à la plancha, beurre blanc au Riesling et sa poêlée
de légumes **28€**

Joue de bœuf braisée à la Bourguignonne et sa purée de pommes de
terre Monalisa **26€**

Plat végétarien sur demande **25€**



FROMAGES

Frais et affinés par notre Maître fromager Julian Hans **16€**

DESSERTS

Entremet mousse vanille, biscuit noisette et son insert caramel
beurre salé et noix de pécan croustillantes **16€**

Profiteroles d'Antoine, glace vanille et son chocolat chaud
"Caraïbe" Valrhona (66%) **15€**

Nage de fruits, tuile à la noix de coco et sorbet exotique **15€**

Baba au rhum aux épices, crémeux à l'orange et chantilly **14€**

Ile flottante aux éclats de pralines roses, crème anglaise et
caramel beurre salé **13€**

Tartelette Bourdaloue et son chocolat chaud "Caraïbe" Valrhona
(66%) **12€**



MENU ENFANT

Entrée-Plat-Dessert **25€** ou Plat-Dessert **20€**

Velouté de potimarron - Terrine de campagne ou Salade de
tomates

Filet de saumon - Steak haché ou Suprême de volaille avec ses
frites maison ou ses légumes du moment

Glaces artisanales du Glacier des Alpes - Gâteau au chocolat ou
Tarte Bourdaloue

*« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition.
Pour connaître l'origine des viandes, merci de vous adresser au personnel de salle »*