

## *À PARTAGER*

Planche de cochonnaille 25€

## *ENTRÉES*

Foie gras de canard mi-cuit, chutney figue et pain d'épice 21 €

6 Escargots de bourgogne, beurre persillé 15 €, la douzaine 28 €

Carpaccio de Noix de St Jacques aux agrumes, filet d'huile de noix et graines de grenade 19 €

Saumon fumé Label Rouge Écosse, fumage maison au sel rose d'Himalaya, crème d'aneth 21 €

Velouté de potimarrons légèrement parfumé à la truffe, éclat de châtaigne et croustons dorés 14 €

6 huîtres fines de Claire n°3 « Marennes de l'Île d'Oléron » 16 €, la douzaine 29 €

## *PLATS*

Filet d'Omble Chevalier cuit sur la peau, beurre blanc meunière, fondue de poireaux, mousseline butternut 29 €

Suprême de poulet fermier rôti label rouge, jus corsé, purée Mona Lisa montée au beurre 27 €

Vol au vent de ris de veau façon grand-mère aux morilles, verdurette de saison 32 €

Chateaubriand Rossini et son foie gras poêlé, glace de viande au porto, pommes mitraille à la brisure de truffe 36 €

Civet de sanglier mijoté aux châtaignes, princesse amandine et carottes des sables 28 €

Cassolette de crozets gratinés au beaufort, fondue de jambon au torchon au vin de Savoie, crème de reblochon, verdurette de saison 25 €

## *EN TOUTE SIMPLICITÉ*

Salade de Monsieur Seguin, crottin de chavignol, pancetta rôtie au miel d'acacia 22 €

Tartare de bœuf, frites maison, verdurette de saison 24 €

Tartare de saumon aux herbes fraîches, frites maison, verdurette de saison 24 €

*Toutes de nos viandes proviennent de France*

## ***GARNITURES***

Frites maison, Purée Monalisa montée au beurre, Verdurette de saison **8 €**

## ***MENU ENFANT***

Plat/ dessert **15€**

Filet de saumon ou Steak haché  
Accompagnement : frites maison ou verdurette de saison

Glaces enfant ou gâteau au chocolat

## ***DESSERTS***

Assiette de fromages affinés par notre maître fromager Hans, verdurette de saison, noix **16 €**

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

Profiteroles d'Antoine, glace vanille, chocolat Caraïbes Valrhona **15 €**

Flan pâtissier maison à l'ancienne à la vanille de Madagascar **13 €**

Cœur coulant chocolat et crème de châtaigne **14 €**

Surprise de fruits exotiques **16 €**

## ***GLACES ARTISANALES***

Coupe 1 boule : **4,5 €**      Coupe 2 boules : **8 €**      Coupe 3 boules : **12 €**

Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, caramel fleur de sel, noisette, rhum raisin, menthe chocolat, marron, citron vert, coco, passion, cassis

Chocolat liégeois : glace chocolat, sauce chocolat, chantilly **13€**

Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, chantilly **13€**

Caramel liégeois : glace caramel, sauce caramel, chantilly **13€**

Café liégeois : glace café, sauce café, chantilly **13€**

Colonel : glace citron vert, vodka **14€**

*Prix affichés en TTC, service compris*

*« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »*