



MENU SÉRAC • 62€

ENTRÉE

Pêche du lac du moment marinée au Gin du Mont Blanc et de baies roses, crudités de légumes et bouillon rafraîchi aux herbes

Tartelette feuilletée aux cèpes et escargots de Magland, champignon brun et gelée d'estragon

Râble de lapin farci aux fruits secs, condiment de moutarde ancienne et jeunes pousses acidulées

RÉFLEXION DU CHEF

Esturgeon de Sologne à la braise, artichauts poivrade, confit de citron et bergamote, réduction de Bouillabaisse

Côte de porc ibérique grillée, Viennoise à la sauge et champignons du moment

Magret de canard au feu de bois, polenta au café, condiment vinaigré de myrtilles

Plat signature

Tête de veau & Foie Gras poêlé, ravigote truffée, pomme de terre Macaire

Fromage et pain toasté aux noisettes (*supplément de 10€*)

Coulommiers, strates onctueuses truffées généreusement

Fromage de chèvre frais de Flavie « La Ferme des Roches Fleuries », chutney de tomate verte et copeaux de Tomme

DOUCEURS SUCRÉES D'AUTOMNE EN DUO

Chaud froid chocolaté

Praliné du Piémont, glace à la vanille Bourbon, espuma au chocolat Grand Cru et

Figues de Solliès rôties et fruits d'automne sur sphère de riz au lait

Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert 58€

MENU ÉPICURIEN • 78€

ENTRÉE

Fleur de courgette farcie au homard Breton, fraîcheur anisée de courgette

Foie gras de canard en gelée de myrtilles, lentilles acidulées et magret fumé

RÉFLEXION DU CHEF

Filets de rouget, fine tartelette aux poivrons et tomates confites

Pomme de ris de veau cuite au beurre, carottes confites miel curry et pralin de noix

Plat signature

Pièce de bœuf sélectionnée au feu de bois et laquée, Pomme de terre Macaire truffée

Fromage et pain toasté aux noisettes *(supplément de 10€)*

Coulommiers, strates onctueuses truffées généreusement

Fromage de chèvre frais de Flavie « La Ferme des Roches Fleuries »,
chutney de tomate verte et copeaux de Tomme

DOUCEURS SUCRÉES D'AUTOMNE EN DUO

Chaud froid chocolaté

Praliné du Piémont, glace à la vanille Bourbon, espuma au chocolat Grand Cru
et

Figues de Solliès rôties et fruits d'automne sur sphère de riz au lait

Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert 70€