



MENU SERAC • 68€/pers.

Entrée

Artichauts poivrade cuits dans un bouillon anisé, fromage frais de chèvre des Roches Fleuries, gel de citron et émulsion à la réglisse.

Rouget de roche farci d'encornets grillés et condiment aux saveurs du sud, coulis de navets nouveaux et sarrasin grillé.

Fine tartelette aux escargots de Magland, girolles à l'ail noir et mousseux au foin.

Réflexion du chef

Filet d'omble chevalier cuit meunière, composition de courgettes au cerfeuil et poutargue, Vinaigrette à l'orange et œufs de brochet.

Rouelles de râble de lapin du Poitou farcies de ses cuisses confites, Polenta frite aux olives, au lard d'Arnad et au Beaufort, jus à la sauge.

Agneau confit et côte grillée, carottes glacées au thym, fromage blanc au miel et au cumin.

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

Epoisses de Bourgogne, confit de vin rouge de Pinot aux aromates.

Votre dessert en deux gourmandises

Biscuit aux amandes à la Chartreuse, crème fouettée au chocolat blanc, fenouil confit à la vanille.

Fines tuiles chocolatées au riz soufflé, sorbet et crémeux cacao en crumble, Crème de riz mentholée au Ricqlès.

Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert 65€

FORMULE DE PARTAGE • 85€/pers.

Selon retour du marché

Amuse-bouche du chef le temps d'une cuisson

Turbotin cuit vapeur entier pour 2 personnes

Vierge de tomates aux herbes, légumes de saison.

Votre dessert en deux gourmandises



MENU ÉPICURIEN • 88€

Entrée

Homard de nos côtes bretonnes au barbecue, ragoût de fèves à l'huile d'olive,
Tamarin et tuile aux éclats de cacahuètes.

Pressé de ris de veau, foie gras de canard et de lentilles aux noix, craquant aux céréales
Mousserons au vieux vinaigre balsamique.

Réflexion du chef

Filet de lotte à l'huile d'olive, tatin de fenouil et tomate, nage verveine-citronnelle.

Côte de veau à la braise, blettes au jus de viande et romarin, pralin de champignons.

Plat signature : Bavette Black Angus USA au feu de bois et laquée,
pomme de terre Macaire et aubergine au satay.

Turbotin cuit vapeur entier pour 2 personnes, *(supplément de 20€)*
Vierge de tomates aux herbes, légumes de saison.

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

Coulommiers, strates onctueuses truffées généreusement

Epoisses de Bourgogne, confit de vin rouge de Pinot aux aromates.

Votre dessert en deux gourmandises

Biscuit aux amandes à la Chartreuse,
Crème fouettée au chocolat blanc, fenouil confit à la vanille.

Fines tuiles chocolatées au riz soufflé, sorbet et crémeux cacao en crumble,
Crème de riz mentholée au Ricqlès.

Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert 85€