

Menu découverte

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Le chef vous compose un menu surprise avec, une mise en bouche, deux entrées, deux plats, fromages et deux desserts.

Menu à 82,00 euros

Menu des saveurs

La mise en bouche



Compression d'ailes de raie, fraîcheur de cèleri et pomme verte en rémoulade, mâche et pimprenelle



La pêche du moment, selon notre inspiration
ou

Le Magret de canard grillé à la plancha, jus réduit au vin de St Savin et vinaigre de mûre

La faisselle de Mr Andrieu à Ruy
ou

L'assiette des fromages, d'ici et d'ailleurs
(supplément 5 euros)



Le dessert maison parmi la carte

1 entrée 1 plat, fromage, dessert : 48,00 euros
1 entrée 2 plats, fromage, dessert : 62,00 euros

Menu gourmandises

La mise en bouche



Le Foie Gras de canard Français maison, garniture au rythme de la nature
ou

Les Noix de Saint Jacques grillée, purée de panais, vinaigre de noix et corail en émulsion



Le Sandre farcie aux shiitakés, inspiration du moment
ou

Le Demi Homard décortiqué, Royale de légumes, coulis de carapace
(supplément 12,00 euros)
ou

Le lapin en 2 cuissons le râble basse température, les cuisses confites carottes et jus à la moutarde
ou

La viande du moment de la ferme Cottaz à Torchefelon, (selon approvisionnement)
jus réduit



La faisselle de Mr Andrieu à Ruy
ou

L'assiette des fromages, d'ici et d'ailleurs
(supplément 5 euros)



Le dessert maison parmi la carte

1 entrée 1 plat, fromage, dessert : 59,00 euros
1 entrée 2 plats, fromage, dessert : 72,00 euros