Notre Chef Jean-Marie Lerest vous propose :

ENTRÉES

Saumon SNØ, Blinis au Sarrasin, Aneth — **21.**90
Saumon mariné, crème frappée au citron, gingembre, échalotes

Terrine de Foie Gras de Canard des Landes « Robert Duperier » — **22.**00
Gels fruits rouges et poire, toast de pain de campagne grillé

Œuf Mollet Frit, Champignons, Persil — **15.**90
Poêlée de champignons, crémeux de céleri, jus émulsionné parfumé à l'huile de noisettes

Carpaccio de Saint Jacques Servi dans Sa Coquille — **21.**00
Noix de Saint Jacques, mangue et passion, salicorne
Gels gingembre citronnelle et passion

Escalopes de Foie Gras de Canard Chaud — **20.**50
Ananas rôti , vinaigrette passion et crumble pain d'épice

PLAT VEGETARIEN

Riso Carnaroli, Potimarron — **24.**50
Moelleux risotto au potimarron, écume de pain toasté, graines de toutes sortes

POISSONS

Saumon, Potimarron, Champignons — **27.**50
Dos cuit a l'unilatéral, mousseline de potimarron, fricassé de champignons,
Jus brun de volaille réduit

Noix de Saint Jacques de la Baie de Saint Brieuc, Châtaignes — **36.**50
Saint Jacques snackées au beurre, mousseline de châtaignes, écume parfumée à la truffe
Chips de pain au comté

Cabillaud, Agrumes et Céleri — **31.**50
Dos de cabillaud rôti, viennoise aux agrumes, céleri confit et en mousseline iodée, beurre blanc kalamansi

VIANDES

Agneau, Pois chiche — **41.**90
Souris d'agneau confite au ras el hanout, houmous de pois chiche et jus de condiments

Filet de Bœuf* Rossini — **43.**50
Au sautoir, façon Rossini, foie gras poêlé, pommes de terre fondantes,
Butternut rôti, sauce vin rouge

Volaille Fermière, Morilles — **31.**90
Volaille pochée, morilles braisées, sauce Fleurette, riz Basmati servi à part

Poitrine de Porc Confite aux Epices Satay — **29.**00
Riz sauté et chou Bok Choi, cacahuètes

FROMAGE ET DESSERT DU MOMENT

Assiette de Fromages — **12.**00
Comté affiné, Fourme d'Ambert et Saint Marcellin La Mère Richard

Cookie Pistache et Framboise — **10.**00
Glace framboise, coulis framboise et pistaches torréfiés

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.

**Viandes Origine France ou Europe*

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire. Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.

Aujourd'hui Mardi 6 Décembre 2022, Saint Nicolas

Formules **2 Plats :** Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert **27.**90
3 Plats : Entrée, Plat du jour et Dessert **31**.90

Entrées du Jour ----------

Royale de Chou-Fleur
Emulsion à la truffe , petits croûtons dorés et ciboulette

ou

Velouté de Champignons
Crème légère à la noisettes et croûtons dorés

Plats du Jour ---------- ----------

Poisson **Filet de Rouget Grondin Cuit à l'Huile d'Olive Vierge**
Ecrasé de pomme de terre aux herbes fraîches, sauce normande aux harengs fumés

ou

Viande **Suprême de Pintade**
Mousseline de carottes, carottes ménagères et sauce suprême a l'estragon

Fromages ou Desserts ---------- ----------

La Pâtisserie du Jour : **Tarte Fine Feuilletée aux Pommes,** Crème anglaise

ou **Salade de Fruits Frais de Saison**

ou **Fromage Blanc en Faisselle**, crème double, coulis de fruits rouges, compote

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats ou/et desserts peuvent changer pendant le service

Le Cocktail du Moment **10cl**
*« **Amaretto Sour** »* Liqueur Amaretto, jus de citron et sirop de sucre de canne 12.00

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

	Verre 12cl	75cl
BLANC MOELLEUX		
Jurançon I.G.P « Symbiose » - Domaine Bayard – 2020	**9**.00	**52.**00
BLANCS		
Saint Véran A.O.C – « Prestige» - Georges Duboeuf- 2019	**6**.90	**41**.50
Saint Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » - P. Jaboulet Ainé - 2021	**8.**60	**47.**50
Santenay A.O.C – « Les Daumelles » - Ponsard Chevalier - 2019	**10**.60	**63**.50
Saint Aubin A.O.C - Bourée et Fils - 2017	**13**.20	**79.**00
Condrieu A.O.P – « Les Chays » - Vignobles Chirat 2021	**14.**00	**83.**50
ROUGES		
Moulin à Vent A.O.C Laurent Gerra - 2021	**8.**10	**47.**50
Saint Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » - P. Jaboulet Ainé - 2020	**8.**60	**51.**50
Haut Médoc A.O.C. - « Moulin La Lagune » - 2015	**11**.30	**67.**90
Châteauneuf-du-Pape A.O.C. - « Domaine de la Pinède » - 2020	**13**.50	**81.**00
Chassagne-Montrachet A.O.C – « Bader Mimeur » – 2018	**13**.70	**82**.00
ROSÉS		
Château Sainte-Marguerite A.O.C - Côte de Provence « Cuvée Symphonie Prestige » - JP Fayard 2021	**8.**10	**48.**50

CHAMPAGNES À LA COUPE & EN BOUTEILLE

Alain Thiénot Brut Rosé	**12.**90	**84.**00
Alain Thiénot Brut Cuvée Réserve Maison	**11.**50	**74.**00

Menu Elégance à 56€

Saumon SNØ, Blinis au Sarrasin, Aneth

Saumon mariné, crème frappée au citron, gingembre, échalotes

Ou

Œuf Mollet Frit, Champignons, Persil

Poêlée de champignons, crémeux de céleri, jus émulsionné parfumé à l'huile de noisettes

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard des Landes « Robert Duperier

Gels fruits rouges et poire, toast de pain de campagne

Riso Carnaroli, Potimarron

Moelleux risotto au potimarron, écume de pain toasté, graines de toutes sortes

Ou

Saumon, Potimarron, Champignons

Dos cuit a l'unilatéral, mousseline de potimarron, fricassé de champignons, Jus brun de volaille réduit

Ou

Volaille Fermière, Morilles

Volaille pochée, morilles braisées, sauce Fleurette, riz Basmati servi à part

Baba au Rhum Tradition *Chantilly, rhum Havana servi à part*

Ou

Meringues Glacées

Meringues légères, glace vanille et sauce chocolat

Ou

Salade de Fruits Cardinale

Fruits fraichement taillés, glace vanille, chantilly

Notre Chef est à votre disposition en cas de

restrictions alimentaires ou d'allergies.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.

**Viandes Origine France ou Europe*

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.