

Entrées

Courge au four

*crème fermière au foin
praliné de graines de courge*

10,5

Noix de Saint-Jacques fumées

*vinaigrette forestière
lard et barde*

13

Pomme de terre

*pesto oseilles sauvages
brebis*

9,5

Endive crue et cuite

*Mousse de bleu d'auvergne
cerneaux de noix*

10,5

Plats

Longe de cerf au barbecue

*scorsonère braisée au laurier
consommé et ravioles de moëlle de
boeuf
jus parfumé à la réglisse*

27

Aiguillettes de lieu jaune

*sarrasin étuvé aux champignons
crème poulette*

27

Gnocchis de panais

*émulsion au raifort
vin jaune*

16,5

Desserts

Ganache citron noir fermenté

*sorbet bergamote
voile citron yuzu
suprême brûlé*

10,5

Mousse chocolat manjari

*crème vanille
glace vanille brûlée
grué caramélisé*

12

Châtaignes grillées

*confit de cassis
siphon yaourt grec sucré / salé
crème de marron*

10,5

Poire pochée, baie de verveine

*confit de poire
crème montée, baie de maniguette
poire fraîche verveine*

9,5

Sélection de fromages

9



Menu végétarien (3 temps)

Pomme de terre

*pesto oseilles sauvages
brebis*

Gnocchis de panais

*émulsion au raifort
vin jaune*

Sélection de fromages

ou

Poire pochée, baie de verveine

*confit de poire
crème montée baie de maniguette
poire fraîche, verveine*

30

Menu découverte (3 temps)

Endive crue et cuite

*mousse de bleu d'auvergne
cerneaux de noix*

ou

Butternut confit au four

*crème fermière au foin
praliné de graines de courge*

Aiguillettes de lieu jaune

*sarrasin étuvé aux champignons
crème poulette*

ou

Longe de cerf au barbecue

*scorsonère braisée au laurier
consommé et ravioles de moëlle de
boeuf
jus parfumé à la réglisse*

Châtaignes grillées

*confit de cassis
siphon yaourt grec sucré / salé
crème de marron*

ou

Ganache citron noir fermenté

*sorbet bergamote
voile citron yuzu
suprême brûlé*

45

Menu débonnaire (5 temps)

Pomme de terre

*pesto oseilles sauvages
brebis*

Noix de Saint-Jacques fumées

*vinaigrette forestière
lard et barde*

Aiguillettes de lieu jaune

*sarrasin étuvé aux champignons
crème poulette*

ou

Longe de cerf au barbecue

*scorsonère braisée au laurier
consommé et ravioles de moëlle de
boeuf
jus parfumé à la réglisse*

Poire pochée baie de verveine

*confit de poire
crème montée baie de maniguette
poire fraîche verveine*

Mousse chocolat Manjari

*crème vanille
glace vanille brûlée
grué caramélisé*

63

