



A L'HEURE DU DEJEUNER, NOUS VOUS PROPOSONS

Pour débiter

Foie gras de canard, gelée de châtaignes et pickles de champignons

Duck foie gras with chestnut jelly and pickled mushrooms

Lentins de chêne en salade, mini maïs doux et popcorn, vinaigrette au verjus

Cooked shitake mushrooms salad, mini sweet corn and popcorn with verjuice dressing

Potiron onctueux, palet de chèvre et petites pousses des champs

Pumpkin soup with goat cheese cracker and field shoots

Rouget barbet à la vigneronne, fenouil et herbes amères, chips d'ail

Winemaker's style red mullet, fennel, herbs and garlic chips

Pour continuer... de nos mers, rivières, lacs et cours d'eau

Dorade poêlée et jus de viande au beurre noisette, palets de butternut à la forestière

Pan seared sea bream and meat juice with brown butter, forestiere-style butternut squash

Cabillaud au bouillon d'olives noires, aubergine acidulée et tomate

Cod with black olives broth, tangy aubergine and tomato

Pour continuer ... de nos fermes, élevages, basses-cours et forêts

Joue de bœuf braisée au vin rouge, marrons confits et purée de pommes de terre

Ox cheek braised in red wine with candied chestnut and mashed potatoes

Presa de porc ibérique à la crème de piquillos piquante, rhubarbe et navets au caramel épicé

Presa Iberico with spicy piquillos cream, rhubarb and turnips with spicy caramel

La note sucrée de notre Chef Pâtissier

Clémentine en tartelette et crémeux à la vanille de Tahiti

Clementine tart with Tahiti vanilla cream

Saint Honoré à la pistache de Sicile, glace et son croustillant

Saint-Honoré with pistachio from Sicile and pistachio ice-cream

Mont blanc aux marrons et yuzu

Mont-Blanc with chestnut and yuzu

Fondant Maison Blanche au chocolat « Araguani », recette secrète de J.C.

Maison Blanche cake with «Araguani» chocolate, secret recipe from J.C.

Formules « Déjeuner » :

Entrée et plat ou plat et dessert à 49 €

Entrée, plat et dessert à 69 €