



Entrées

la part TTC

Ceviche de Saint Jacques, purée de patate douce, citron vert et gingembre 8.40 €

Panacotta de Homard et sa vinaigrette de fenouil 8.40 €

Lingot de foie gras de canard, poivre de Tasmanie, confit d'échalotes 8.40 €

Croustillant d'escargots (6), crème d'ail 6.50 €



Poissons

Tarif de 10.50 €

Saint jacs snackées, crème de butternut, concassé de châtaigne

Filet de Fera du lac Léman, sauce au beurre, pickles de légumes

Blanquette de médaillon de lotte et langoustines, crémant de Bourgogne, tagliatelles de carottes



Viandes

Estouffade de chevreuil, sauce grand veneur 8.80 €

Volaille de Bresse, sauce vin jaune, morilles 12.90 €

Filet de bœuf Wellington, jus corsé 12.90 €
disponible à partir de 4 personnes



Accompagnements

Gratin dauphinois

Mélange d'antan aux cèpes

Crèmeux de Céleri rôti

Poêlée d'épeautre et chanterelles

.....
Tarif de 3.50€ les 2 légumes



Desserts

disponibles à partir de 4 personnes

Tarif de 4.20 €

le chocolat

biscuit chocolaté, dentelle croustillante, mousse chocolat noir

le praliné

biscuit noisette, noisettes caramélisées, crème praliné

la poire

crumble speculos, poires rôties à la vanille, mousse poire

