# Les Menus

**« Retour du Marché »** 29,00 €

Composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

**« Découverte Trois temps »** 46,00 €

Au déjeuner, le lundi, jeudi et vendredi.
Hors jours fériés

∞

**Quatre Temps** 56,00 €

∞

**Six Temps** 76,00 €

Au dîner, du jeudi soir au lundi soir

Les mets « à la carte » sont disponibles au déjeuner et au dîner

*Viandes originaires de France*

# La Carte

## Les Entrées

**Tarte végétale aux potimarrons, pâtissons et Bleu de Termignon**
Cornes d'abondance, granola et gnocchis de courge.
Sucs de muscade à la sauge
24,00 €

**Truite Fario**
Boulgour sarrasin
Oseille, œuf de truite et oxalis sauvage
25,00 €

**Omble et crémeux d'écrevisses**
Tétragone, amandes fraîches et Reine-des-prés
27,00 €

## Suggestion végétarienne

Entrée 21,00 €
Plat 26,00 €

## Les Plats

**Carrelet de ligne rôti sur l'os**
Poireaux Mibrasa, huître Utah beach spéciale N°3
Diots fumés de la maison Belang, sauce Muscat petit grain
34,00 €

**Pièce de cerf d'été Mibrasa**
Caviar d'aubergines, brunoise aigre douce et condiment Popi
Jus au poivre long, épicéa
49,00 €

En deux services (minimum 2 personnes)
**Poularde de la cour d'armoise**
Les filets rôtis sur coffre, sparassis et sauce suprême Montracul
**La tourte**
Purée de cèleri, petit ma^che
160,00 €

## Les Fromages

**Un fromage cuisiné**
9,00€

**Trois fromages de nos régions**
12,00€

## Les Desserts

12,50€

**Baba cacao au sirop de Cognac**
Namelaka Manjari et grué de cacao sablé
Glace cigare

**Crémeux chocolat au lait et noisettes**
Suprêmes de citrons verts brûlés
Croustillant Gianduja et caramel au beurre salé
Sorbet citron

**Tatin de butternut, gel bergamote et marrons glacés**
Crème et brisures de châtaignes
Sorbet potimarron cardamome verte, orange

**Pulpe de figues au miel. Sablé aux noix**
Glace et chantilly feuilles de figuiers
Jus de figues au vinaigre de miel
et huile de noix

*Prix net en euros, service et taxes comprises.*
*Net price in euros, service and taxes included*