

Le chef Guillaume Follenfant Maître Restaurateur et son équipe vous proposent :

Menu Carte

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 22 €

Entrée-Plat-Dessert 28 €

Entrée-Poisson-Viande-Dessert 37 €

Amuse Bouche

La Tarte Fine Parmentière à la Saucisse de Morteau, Émulsion Fumée

Les Escargots de l'Aubrac, Senteur du Sous Bois, Œuf Poché

Le Maquereau à l'Unilatéral, Quinoa à l'Orientale, Crème Tzatziki

Les Ris d'Agneau Poêlés, Risotto aux Herbes

Le Velouté de Potiron du Jardin au Thym, Espuma au Lard Fumé

Les Grosses Crevettes Sauvages, Mousseline Carotte-Orange-Abricot,
Sauce Américaine

Le Cabillaud Skrei, Rôti sur la Peau, Epeautre à l'Encre de Sèche,
Emulsion Saumon Fumé

La Raviole d'Agneau Confit et Céleri, Jus aux Epices Cajun

Le Rognon de Veau Poêlé, Ecrasé d'Agatha, Crème de Moutarde à l'Ancienne

La Pintade aux Saveurs du Sud, Suprême Farci, Samossa, Jus Corsé au Romarin

Le Cœur de Rumsteck Français (sup 3€), Garniture Grand-mère, Sauce Roquefort

La Sélection de Fromages du Terroir (sup. 5,00 €)

L'Ananas Confit aux Epices, Crème Vanillée, Sorbet Noix de Coco

L'Entremet Chocolat Vanille, Poire Caramélisée

La Pomme dans tous ses Etats Caramel Beurre Salé

La Tarte Citron Revisitée, Crème Mojito, Sorbet Citron-Basilic

Les Framboises en Gelée de Vin Pétillant, Crémeux Verveine, Glace au Lait
d'Alpage

Prix Nets Service Compris