

## AU FIL DE LA SAISON

### Entrée

Asperges blanches gratinées au comté, coulis à la moutarde de Meaux

### Poisson

Saumon nacré, courgette violon à la marjolaine

### Viande

Carré de cochon de lait, gnocchi de pomme de terre et ail des ours

### Fromage à l'assiette

Pressé de beaufort et viande de grison, jus de viande tranché

### Dessert

Betterave pochée et son sorbet passion

## LES FORMULES



Menu en 2 plats 95€

ENTREE-PLAT ou PLAT-DESSERT

Menu en 3 plats 115€

ENTREE-PLAT-DESSERT

Menu en 4 plats 135€

ENTREE-PLAT-FROMAGE-DESSERT

Menu en 5 plats 150€

ENTREE-POISSON-VIANDE-FROMAGE-DESSERT

## LA CARTE

### Les entrées au fil du temps

---

Millefeuille de tourteau, petits pois et menthe, crémeux coraillé	45€
Jambonnette de grenouille, raviole de mollets, velouté au beurre d'escargot	65€
Asperges vertes mimosa, vinaigrette à la moutarde fumée	38€

### La pêche au gré du vent

---

Barbue cuite au plat, sauce carotte-gingembre	72€
Merlan de ligne de Vendée, crème de charlotte à la grenobloise	68€

### L'inspiration fermière

---

Côte de veau à partager à deux, asperges vertes françaises, et olives taggiasche	185€
Poitrine de pigeon farcie de ses cuisses, navet à l'orange et choux pointu	75€

*Nous garantissons que nos viandes sont d'origine française*

## Les fromages

---

Sélection de fromages affinés par nos Maîtres fromagers	25€
Fromage du moment à l'assiette	18€

## Les créations de François Perret et ses équipes

---

Le Mille-feuille de votre choix :	
Le tout vanille : glace vanille bourbon, noix de pecans caramélisées et sauce caramel OU	
Le tout chocolat : glace chocolat, grué caramélisé et sauce cacao	26€
Chocolat de Madagascar, textures de meringue et sauce chocolat	22€
Main de Bouddha et riz au lait crémeux, meringue croustillante	24€

*Prix nets, taxes et service compris  
Les chèques ne sont pas acceptés  
Toutes les cartes de crédits sont acceptées  
La carte des allergènes est à votre disposition*