



Notre Chef Mickaël Pelletier vous propose

MENU TRADITION

Saumon Fumé Islandais SNØ

Tranché finement, crème fouettée au vinaigre de Xérès, blinis au sarrasin
ou

Pâté Croûte Tradition au Canard, Foie Gras, Pistaches

Bouquet de salade verte et condiments
ou

Foie Gras Frais de Canard « Robert Duperier »

Cuit en terrine, chutney de fruits, balsamique
Pain aux noix, noisettes, raisins

Cabillaud, Choux Vert, Moules de la Baie du Mont Saint-Michel

Dos rôti à l'huile d'olive vierge, embeurré de choux vert,
Sauce marinière safranée
ou

Quenelle de Brochet au Corail de Homard, Sauce Homardine

Quenelle pochée, épinards frais en branches, riz pilaf
ou

Volaille Fermière*, Morilles

Suprême aux morilles, sauce fleurette au vin jaune du Jura, riz pilaf

Meringues Glacées Chantilly et Chocolat

Glace vanille et sauce chocolat noir
Croquant noix, noisettes, pistaches, amandes torréfiées
ou

Baba au Rhum Tradition

Chantilly et rhum Havana servi à part
ou

Salade de Fruits Frais à la Cardinale

Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges

56.00 €

Les plats du menu sont également disponibles à la carte

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, *Viandes Origine France
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

Jeudi 25 Novembre 2021, Sainte Catherine

Notre Chef Mickaël Pelletier vous propose

Les Entrées

Œuf Mollet, Polenta « Taragna », Fricassée de Champignons des Bois	15.80
Lard de Colonnata, polenta crémeuse, émulsion de champignons	
Escargots de Bourgogne (15 minutes de préparation)	16.80
Luttés en croûte de feuilletage, concassé de tomates, crème de volaille persillée	
Salade d'Endives Perles du Nord, Jambon Blanc à la Truffe	18.90
Pommes Granny Smith, conté affiné 18 mois, œufs durs, noix de Grenoble, ciboulette	
Foie Gras Frais de Canard « Robert Duperier »	22.00
Cuit en terrine, chutney de coings, balsamique, pain aux noix, noisettes, raisins	
Saumon Fumé Islandais SNØ	22.00
Tranché finement, crème fouettée au vinaigrette de Xérès, blinis au sarrasin	

Les Poissons

Quenelle de Brochet au Corail de Homard, Sauce Homardine	25.90
Quenelle pochée, épinards frais en branches, riz pilaf	
Cabillaud, Choux vert, Moules de la Baie du Mont Saint-Michel	26.00
Dos rôti à l'huile d'olive vierge, embeurrée de choux vert, sauce marinère safranée	
Noix de Coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc	42.00
Moelleux risotto au potimarron, Parmigiano Reggiano, émulsion champignons	
Daurade Royale Entière Pêchée au Lamparo (Méditerranée)	42.00
Pommes vapeur safranées, crémeux de potimarron, sauce vierge	
Linguines « Garofalo » au Homard, Champignons	43.00
Emincé de homard, poêlée de champignons, sauce Homardine	

Les Viandes*

Parmentier de Noix de Joue de Bœuf au Foie Gras	29.00
Noix de joue de bœuf confite au vin rouge, purée de pommes de terre, bouquet de salade verte	
Volaille Fermière, Morilles	31.80
Suprême de volaille, sauce fleurette au vin jaune du Jura, morilles braisées, riz pilaf	
Souris d'Agneau Confite, Coco de Paimpol	36.00
Coco de Paimpol cuit comme un cassoulet, jus d'agneau	
Filet de Bœuf, Foie Gras	38.50
Filet poêlé au sautoir « façon Rossini », foie poêlé, pommes de terre sautées, épinards frais en branches Echalotes confites, jus au porto	

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies,

**Viandes Origine France ou Europe*

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

AUJOURD'HUI AU MENU DU MARCHÉ

Velouté de Courge

Eclats de châtaignes, crème d'Isigny, petits croûtons

Ou

Terrine de Canard « Tradition »

Bouquet de salade verte, condiments

Filet de Lieu Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Fondue de poireaux, pommes safranées, beurre blanc

Ou

Echine de Cochon Rôtie au Beurre Doux

Purée de pommes de terre, poêlée de champignons, sauce moutarde à l'ancienne

Demi Saint-Marcellin, affiné « Mère Richard » Ou Faisselle de Fromage Blanc

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Tarte Fine Feuilletée aux Pommes, chantilly, sauce caramel

Ou

Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Clémentine de Corse, Fraise, Coco

2 Plats : entrée et plat ou plat et dessert **27,90€ / 3 Plats** : entrée, plat, dessert **31,90€**

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut A.O.C Cuvée Réserve Maison	11.50	74.00
Alain Thiénot Brut Rosé A.O.C Cuvée Réserve Maison	12.90	84.00
Mumm Cordon Rouge	13.90	89.00

NOTRE SÉLECTION DU SOMMELIER

	Verre 12cl	Btle 75cl
BLANCS		
Panéry I.G.P "La Madone" Pays d'Oc 2020	6.50	40.00
Saint Joseph A.O.C "Le Grand Pompée" Paul Jaboulet Ainé 2020	7.70	47.50
Pouilly-Fuissé A.O.C Domaine Lassarat 2019	8.90	53.00
Condrieu A.O.P "Chaillets" Domaine Cuilleron 2019	16.50	98.00
ROUGES		
Panéry A.O.P "La Madone" Pays d'Oc 2019	6.50	40.00
Saint Joseph A.O.C "Le Grand Pompée" Paul Jaboulet Ainé 2019	7.70	47.50
Mercurey A.O.C "Vieilles Vignes" Faiveley 2019	9.50	57.00
Côte Rôtie A.O.P "Madinière" Domaine Cuilleron 2019	19.60	118.00
ROSÉS		
Château Saint-Maur A.O.C Côtes de Provence "L'excellence" 2020	8.20	
Château Sainte-Marguerite A.O.C Côtes de Provence "Symphonie" 2020	9.00	52.00