

## MENU SAVEURS

« Au fil des saisons »

Exigeant sur la qualité des mets qu'il propose, Notre chef Jérôme Joubert privilégie les producteurs locaux et vous invite à les découvrir au fil de ce menu.

### ENTRÉES

A la carte

Le pâté en croûte de sanglier, foie gras et veau, gelée de pain brûlé et baies de genièvre, coulis et chutney trois pépins **21,00€**

La fricassée d'escargots et gnocchis à l'ail, persillade, émulsion moutarde, quelques pousses **22,00€**

Les courges en déclinaison, en gaufre, en velouté, en brunoise, en vinaigrette, crème montée à la truffe Melanosporum **22,00€**

La tarte fine de Saint Jacques et boudin noir maison aux pleurotes, jus brun aux panais confits et noisettes, salade de mâche **23,00€**

### PLATS

La blanquette de lotte et moules de Cordes au safran, émincé de fenouil à l'aneth et mousseline de chou-fleur au combava (supplément de 5€ au menu) **35,00€**

La suggestion du poisson du moment suivant le retour du marché **32,00€**

Le paleron de bœuf confit et foie gras « comme un tournedos », blinis au fromage de citeaux et oignons confits, carottes glacées, jus perlé à l'huile de noix **34,00€**

La pavé de cervidé aux petites baies, flan de champignons sauvages et coques de choux de Bruxelles, écrasé de pommes de terre fumées et châtaignes **33,00€**

### FROMAGES

Plateau de fromages affinés (supplément de 7.00€ au menu) **11,00€**

Faisselle de fromage blanc (supplément de 4.00€ au menu) **6,00€**

### DESSERTS

Le riz au lait à la cannelle, brunoise de pommes et poires sauce caramel, brioche en pain perdu et glace au lait ribot **16,00€**

Le moelleux au chocolat « Manufacture Cluizel », crêpe soufflée aux zestes d'agrumes, sauce Suzette, sorbet cacao aux oranges confites **16,00€**

La crème brûlée à la vanille sur un biscuit « Linzer », gelée et glace café, tuile gruétine et crème anglaise **15,00€**

Le meringué à la poudre de cacao, tartare et crémeux exotique, carpaccio d'ananas et vinaigrette pina colada, glace coco/vanille **15,00€**