

# LA SAISON

« Gâteau » de sandre / pickles végétaux & bouillon crémeux crustacés

« Compression » de volaille farcie foie gras / pulpe artichauts / crumble noix / pousses vertes d'automne / vinaigrette sésame

 Oeuf croustillé / capuccino cèpes / « cannelloni » jambon de bœuf « wagyu » & ricotta

---

 Cabillaud vapeur / pomme de terre safranée / « rouille » crémeuse

Merlu en tournedos de lard fumé / « célerisotto » / mousseline céleri & jus de viande

Noix blanches de saint-jacques / pulpe chou fleur / noix de cajou / coulis vert

---

 «Pluma » de porc ibérique en cuisson longue / champignons / mousseline carottes des sables & jus réduit

Poitrine de canette grillée / minis légumes « Eric Roy » / fleur de thym / jus mielleux


Filet de bœuf de race au grill / pomme de terre / gnocchis & jus court

---

Fromages de chèvre de Bournan, sorbet tomate / basilic / sangria

(supplément. 6€) « Votre Plateau » six fromages affinés par nos soins (Touraine, Savoie, Normandie, Auvergne...)

---

 Tartelette fruits rouges marinés / confiture & sorbet minute fruits rouges

Entremet chocolat fourré poire / caramel / pâte de poire / « terre » de chocolat

Crème pistache / citron / « Club sandwich » pistache / fruits rouges

 **32 € Menu BIB GOURMAND MICHELIN** (entrée / plat / dessert)  
**39 €** (Entrée, plat, fromage, dessert)      **36€** (sans le fromage)  
**55 €** (Entrée., poisson, viande, fromage, dessert)      **51€** (sans le fromage)