



### ***Pour commencer...***

Escalope de Foie gras poêlée et sauce au Calvados 17,00€  
*champignons bio de Curis et condiment pomme, noisettes grillées*  
**(Supplément sur le menu du chef+ 3€)**

Émincé de Hareng fumé et poireau braisé, vinaigrette à l'ancienne 16,00€  
*gelée de bergamote et fromage frais citronné, pickles*

Œuf bio cuit Parfait et crème de potimarron rôti au four 16,00€  
*émulsion au lard fumé, saucisse de Morteau, vieux comté et petits croûtons*

### ***Pour se réchauffer...***

Noix de Saint Jacques de Saint Brieuc poêlées et jus de volaille 27,00€  
*mousseline de topinambours, châtaignes et artichauts*  
**(Supplément sur le menu du chef+ 3€)**

Ravioles de Joue de Bœuf sauce Bourguignonne aux Cèpes 25,00€  
*purée de carottes et butternut fondante*

Cuisse de poulet fermier désossée et rôtie, sauce Morilles-Savagnin 26,00€  
*gnocchis de pomme de terre et cerfeuil tubéreux*

### ***Encore un petit creux...***

Fromage blanc bio 6,00€

*Crème entière ou coulis prune-myrtilles*

Trilogie de Fromages affinés 9,00€

Demi Saint Marcellin 6,00€

***Nos fromages proviennent de chez « Le Gône » à Neuville***

### ***Avant de se dire au revoir...***

Moelleux à la Châtaigne et coulis prunes-myrtilles 9,00€  
*crème de marrons de l'Ardèche, amandes*

Tartelette au praliné et chocolat noir 9,00€  
*sauce chocolat, noisettes grillées*

Cheese-cake pomme et caramel 9,00€  
*brisures de spéculoos et noix de cajou*

***Menu du Chef en 3 plats 42€***

*(Hors suppléments)*

*Entrée, Plat et Dessert à choisir dans la carte*



***Menu dégustation en 5 plats 58€***

*Minimum 2 personnes*

*2 entrées et 2 plats identiques pour tous les convives,  
dessert ou fromage en choix individuel*