

Nos Entrées

Entrée

½ entrée

Mars 2018

Les Escargots

Petit Gris de Namur sous Croute dorée
Garniture Forestière au Pistou

21.50€

18.70€

Le Foie Gras d'Oie

Mi-cuit au Naturel, Confiture de Tomates vertes
à la Vanille de l'île Maurice, Chutney d'Oignons rouges, Brioche tiède

25.50€

20.75€

Le Ris de Veau

Timbale de Cœur de Ris de Veau sur Ragout d'Haricots
Aux Morilles, Brochette de Foie gras poêlé
Popcorn de Gratons de Canard au Romarin

24.50€

Le Homard

Sur Rémoulade rafraichissante de Pommes, Sponge au Basilic
Vinaigrette à la Mangue, Saumon Gravelax
Espuma au Curry

27.00€

Les Gambas

Poêlée de Gambas Carabineras et Noix Sait Jacques
Pain aillé, Nouilles Chinoises sautées aux Asperges vertes

24.50€

Nos Poissons

Plat

entrée

La Sole

En Goujonnettes, Maki de Morilles
Embeurré de Pakchoï, Chips de Betterave au gros sel

31.00€

21.80€

Le Cabillaud

Le Dos confit à l'Huile d'Olives, Crème au Lait de Cocos et Oranges
Dauphinois Bourbon, Caviar d'Harengs
Quelques Gouttes de Jus Coriandre

28.50€

22.50€

Le Sandre

Le Filet sur Risotto de Poireaux
Sauce Homardine

27.50€

21.80€

Le Plat Végétalien

Tuile craquante, Printanière de Légumes au Wok
Aux Senteurs du Sud

20.50€

Service et TVA inclus

Nos Viandes

L'Agneau

Mignonnette en Croute de Thym, Caviar d'Aubergines à l'Ail fumé
Jus court au Sherry 31.90€

Le Bœuf

Le Filet mature, Infusion Vin Meurette 33.50€
Échalotes confites, Rouelle de Moelle Fleur de Sel sur Sablé au Thym

Le Porc

Le Filet cuit à basse Température 29.00€
Sauce au Miel à la Vanille, Polenta poêlée

La Caille

La Caille des Dombes cuit sur Coffre 28.80€
Les Cuisses confites sur jeunes Pousses
Ecrasée de Pommes de terre, Jus corsé

Nos Menus Gastronomiques

Philippe Stoque vous amène à la découverte de ses Menus de Dégustation
Uniquement pour l'ensemble de la table

Menu selon le Marché à trois Services 36.00€

Menu Végétarien à trois Services 36.00€

Menu de Dégustation à cinq Services 73.50€
Avec Vins 103.50€

Menu de Dégustation à cinq Services avec Grands Crus 128.00€ p/p
(À partir de 4 pers)

**La Cuisine c'est quand les Choses ont le Goût de ce
qu'elles sont (Curnonsky)**

Si vous souffrez d'allergies, se renseigner auprès de notre Maître d'Hôtel
Carte d'allergènes à votre disposition

Nos Gourmandises Maison

| | |
|---|--------|
| Le Fromages Gourmand Fromages sélectionnés et son Verre de Vin Rouge | 15.00€ |
| La Symphonie du Cigalon Assortiment de nos Desserts | 15.50€ |
| La Pomme et la Poire Tarte Paysanne Pommes Poires tiède Glace à l'Huile d'Olives | 13.90€ |
| La Banane Croustillant de Banane au Rhum Mauricien Sorbet à la Mangue, Caramel au Beurre salé | 13.90€ |
| Les Fruits rouges Croquant de Fruits, Crème légère à l'Amande Bavarois au The au Caramel | 13.90€ |
| La Dame de Provence Sphère de Chocolat au Cœur Framboises Chantilly à la Verveine, Coulis de Chocolat Gianduja chaud | 13.90€ |