

# MENU

## Nos Entrées

### **Le Foie Gras de Canard 24.00€**

Escalopes poêlées, Suprême de Pigeon sauvage fumé  
Sur Salade d'Automne

### **Le Foie Gras d'Oie 26.00€**

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

### **Le Ris de Veau, Sot-l'y-laisse 25.00€**

Petit Ragoût de Ris de Veau et Sot-l'y-Laisse sous Croûte dorée  
Champignons des Bois au Sherry

### **La Saint Jacques 25.00€**

Carpaccio de Noix de Saint Jacques aux Truffes Uncinatum  
Vinaigrette de Choux au Noisettes

### **Les Huitres Fines de Claire 26.00€ 21.00€**

Huitres gratinées Forestière sur Tombée de Poireaux  
Ou  
Huitres nature avec Vinaigrette de Framboises à l'Echalotte

## Nos Saveurs Marines

### **La Noix de Saint Jacques 31.00€**

Poêlées, Sauce au Coraux d'Oursins  
Sur Courge Spaghetti

### **La Lotte 30.00€**

Blanquette au Curry et Cocos  
Petit Légumes d'Automne

### **Le Cabillaud 29.50€**

Le Pavé en Feuilles de Figues  
Sur Endives safranées à l'Orange



## Plat Végan

### **Galette Feuilletée de Légumes 38.00€**

Chlorophylles parfumée à l'huile d'Agrumes

## Nos Viandes

### **L'Agneau 33.50€**

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

### **Le Veau 33.50€**

Le Filet Rossini, Ecrasée de Pommes de Terres au Lard

### **Le Biche 33.50€**

Le Pavé en Croute de Pain d'Epices  
Quetsches à l'Ancienne, Choux rouge, Spätzle

### **Le Lièvre 34.50€**

à la Royal au Foie gras et Truffes

### **Le Perdreaux 33.50€**

Roti, Choux frisé aux Lardons, Poire au Vin épicée

### **Le Chevreuil 33.50€**

Filet rôti, Sauce Venaïson  
Pommes Abeilles aux Airelles

---

## 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 en trois Services**

**Menu Végétarien en trois Services**

**Menu de Dégustation en cinq Services**

**38.00€ selon le Marché**

**38.00€ selon le Marché**

**73.50€ selon le Marché**

**avec Vins 120.00€**

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 Fantaisies Gourmandes

### **Les Fromages Gourmands 15.00€**

Fromages sélectionnés et leur Verre de Vin Rouge

### **La Poire 14.00€**

Mousse de Poires farcies au bleu d'Auvergne  
Coulis de Fruits grésille Cassis

### **La Crème Brulée 14.00€**

Aux Pommes caramélisées au Beurre salé  
Tuile Croustillante

### **Les Glaces et Sorbets 14.00€**

Cigale Gourmande et son Coulis aux Fruits rouges  
Chantilly Verveine

### **La Mirabelle 14.00€**

Duo Mirabelle parfait glacé et Cake

### **Le Chocolat rouge 14.00€**

Finger Mousse aux Chocolat rubis  
avec Crème Banane Ananas