

NOS MENUS GASTRONOMIQUES

Cyprien Hipeau et son équipe vous invitent à découvrir leurs menus

Servis uniquement pour l'ensemble de la table.

Dernière prise de commande à 20h30.

Menu "Découverte" en 3 Services
69,00€

Menu "Plaisir" en 4 Services
82,00€

Menu "Dégustation" en 5 Services
97,00€

Accords Mets & Vins en «3, 4 ou 5 services » sur
demande auprès de notre sommelier Fabien Antoni.

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

CARTE GASTRONOMIQUES

Nos Entrées

Le Filet de Truite en trois Façons
Marinée, en Bellevue, en mi-cuite, Variation autour du Fenouil
19.00€

Les Médaillons de Ris de Veau
Croquettes et Sauce à la Truffe
32.00 €

Le Jardin d'Automne en différentes Textures
Jus Végétal
entrée 22.00€ / plat 26.50€

Le Foie gras d'Oie *en suggestions du jour*
selon disponibilité

Nos Poissons

Le Filet de Maigre, Fumet grillé au Miel de nos Régions
Composition autour du Potimarron
28.00€

Le Dos de Cabillaud, Réduction de au Lard grillé
Déclinaison autour du Topinambour
32.00€

Nos Viandes

Le Magret de Canard, cuit basse Température, Jus Acidulé
Champignons sauvages
34.00€

Le Gibier du Moment
(Biche, Chevreuil, Canard sauvage, Lièvre,... selon arrivage)

Garniture automnale
selon disponibilité

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

Nos Fromages

Palette de Fromages sélectionnés
18.00€

Nos Desserts

La Meringue exotique
14.00€

La Foret Noire
14.00€

La Gourmandise autour de la Châtaigne
15.00€

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

Accords Mets & Vins en «3, 4 ou 5 services » sur
demande auprès de notre sommelier Fabien Antoni.