

Menu Dégustation

Turban de **Foie gras** mi- cuit glacé aux baies de sureau,
chutney de raisin fragola acidulé au verjus

Médailles de **Homard bleu** raidi au court-bouillon,
vinaigrette « vichyssoise » relevée au jus de têtes tomate

Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes colorées au beurre des Reussilles,
endives de Thierrens aromatisées au pamplemousse rose

Petit feuilleté de **Cèpes** et **Chanterelles** poêlés à l'échalote grise,
émulsion légère infusée au thym serpolet

Filet de **Sole** de petits bateaux poché au fumet d'arrêtes,
déclinaison de **Carottes jaunes du Doubs** condimentée au cynorhodon

Mignon de **Chevreuil** rôti au four, sauce poivrade aux airelles sauvages

Sélection de **Fromages frais et affinés** de la Région et d'ailleurs

Corolle givrée de **Noisettes** du Piémont rafraîchie au yuzu

Sablé breton et **Pommes Gala** caramélisées servies tiède
« comme une Tatin », sorbet corsé au vieux Calvados

Mignardises

Menu complet /// 265.-

Menu sans homard et sans fromage /// 230.-

Nous proposons également un menu découverte en 7 services à 165.- ou 6 services à 150.-

À partir de 6 convives, nous vous remercions de choisir le même menu
pour l'ensemble de la table.

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer
au Maître d'Hôtel lors de la commande.

TVA 7,7% inclus