

## ENTREES

Velouté de courge, croûtons et graines torrifiées, Emulsion à la crème double	17.00
Tourte de gibier confit aux champignons et au foie gras	24.00
Pâté en croûte de perdreau, compotée de coings Et gelée au porto	28.00
Tataki de saumon de la ferme d'Isigny Salade de salicornes et pousses de soja	28.00
Foie gras mi-cuit au naturel, brioche dorée Chutney de figues au vinaigre balsamique	34.00

## POISSONS

Grosses crevettes « Black Tiger » flambées Lentilles de la « Petite Grave », émulsion au curry doux	38.00
Filet de lieu jaune cuit à la vapeur de poivre Etuée de laitues romaines à l'orange	38.00
Noix de coquilles Saint-Jacques grillées, purée de panais, Sauce citronnelle	42.00
Cuisses de grenouilles poêlées en persillade à l'ail doux, Concassé de tomates	46.00

*Vous n'avez pas terminé votre bouteille de vin ? Demandez à l'emporter.*

## VIANDES

Joues de cochon braisées au Gamaret, Polenta crémeuse aux tomates séchées	38.00
Parmentier de chevreuil confit au foie gras, Petits légumes aux airelles	38.00
Suprême de volaille des Dombes, Fricassée de haricots verts au lard du Valais	39.00
Filet de cerf flambé à l'Armagnac, poire chasse, marrons, Airelles et poêlée de spätzle à la noix de muscade	42.00
Contre-filet rôti sur os « sélection Molard », Poêlée de champignons, jus au poivre vert	42.00

## FROMAGES

Gruyère affiné 22 mois	16.00
Vacherin Mont d'Or, pain grillé et mesclun à l'huile de noisettes	18.00
Sélection de 4 chèvres de « Serge Kursner » à Gimel	18.00
Assortiment de 3 fromages frais et affinés	18.00

## ENTREMETS

Nos trois crèmes brûlées (Fèves de Tonka, vanille « Bourbon », courge au Bailey's)	15.00
Tarte fine aux pommes, glace caramel	15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud pur « Ganaja », Glace vanille « Bourbon »	15.00
Parfait glacé parfumé à la Chartreuse verte et aux marrons confits	15.00
Assortiment de glaces et sorbets	<i>la boule</i> 4.50

*Vous n'avez pas terminé votre bouteille de vin ? Demandez à l'emporter.*