

LES ENTRÉES

Velouté de courge muscade Graines torrifiées et petits croûtons dorés	22.00
Salade d'artichauts violets Œuf de poule mimosa et copeaux de Parmesan	22.00
Fricassée de champignons des bois, fleuron et sauce persil	25.00
Gravelax de saumon d'Ecosse mariné au yuzu Crème fouettée au wasabi et citron caviar	29.00
Foie gras de canard cuit au naturel Compotée de coings et cuchaule dorée	36.00

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Quenelle de poissons, fenouil confit, émulsion citronnée	33.00
Filet de rascasse poêlé, légumes et sauce safranée	35.00
Saint-Jacques des côtes française à la fleur de sel Etuvée de poireaux	39.00
Homard entier du Maine rôti, risotto et bisque de carapaces	64.00

POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Nuggets et pommes frites maison	18.00
---------------------------------	-------

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

LES VIANDES

Cuisse de volaille GRTA farcie aux champignons des bois Mousseline de pommes de terre	35.00
Joues de cochon braisées au Gamaret Polenta crémeuse aux tomates séchées	39.00
Souris d'agneau confite au miel et romarin Pois chiches et légumes à l'orientale	40.00
Entrecôte parisienne rôtie à l'ail Poêlée de légumes et mousseline de pommes de terre	45.00

LE FROMAGE

L'assiette de fromages frais et affinés « Maisons Müller et Kursner »	16.00
--	-------

LES DESSERTS

Poire pochée au vin chaud, crème glacée vanille	14.00
Tarte fine aux pommes, glace caramel beurre salé	15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace stracciatella	16.00
Entremets aux marrons et courge, crème anglaise au Bailey's	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 4.50

Les glaces : Stracciatella, vanille, caramel beurre salé

Les sorbets : fraise, citron, abricot