

## LES ENTRÉES

Salade mêlée aux artichauts à l'orange	21.00
Velouté de courge muscade Graines torrifiées et éclats de châtaignes	23.00
Saumon d'Irlande fumé, crème acidulée à l'aneth	29.00
Terrine de chasse aux griottes, fine gelée au porto	31.00
Petit pâté chaud de lièvre confit, jus tranché à l'huile de noix	35.00
Foie gras au poivre sauvage de Madagascar Cuchaule dorée et compote de coing	35.00

## LE RISOTTO

Risotto crémeux aux coquillages	36.00
---------------------------------	-------

## LES POISSONS ET COQUILLAGES

Dos de sandre poêlé aux échalotes confite et au vin rouge	31.00
Saint-Jacques piquées à la réglisse, salsifis et sauce corail	38.00

## LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles rôties Purée de pommes de terre	52.00
---	-------

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

## LES VIANDES

Joues de cochon braisées au Gamaret Polenta snackée aux tomates	39.00
Cuisse de chapon farcie aux trompettes de la mort Gratin de cardons épineux	47.00
Pavé de bœuf poêlé Patates douces rôties, sauce moutarde	47.00
Pavé de cerf à l'Armagnac, garniture chasse	56.00

## POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Nuggets de poulet, pommes frites maison et légumes	18.00
--	-------

## LE FROMAGE

La sélection de fromages frais et affinés « Maisons Müller et Kursner »	16.00
--	-------

## LES DESSERTS

Parfait glacé à la Chartreuse	15.00
Entremets aux marrons confits, crème anglaise	16.00
Biscuit coulant au chocolat, glace vanille	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 5.00

*Les glaces : caramel, vanille, café, chocolat*

*Les sorbets : fraise, citron vert, abricot*

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