

PRINTEMPS 2019

MENU DU MARCHÉ

Uniquement le midi
22€

Entrée de saison

*

Émulsion temporaire surprise

*

Suggestion du jour

*

Dessert

Servi en une heure si vous le souhaitez

MENU PRESTIGE

64 € sans le Foie Gras
ou 81 € avec les deux entrées

Première Impression

*

Foie gras de canard, chutney
rhubarbe framboises, brioche
et nuage gingembre

*

Déclinaison de homard du vivier
asperges vertes, fleur de caviar,
poivre kampfot et quinoa bio

*

Émulsion temporaire surprise

*

Pigeonneau maison Cassard à
Pornic, fèves et petits pois,
sarrasin grillé

*

Chariot de fromages frais et
affinés, pain aux figues

*

Esquimau rhubarbe gingembre

*

Criquet caramélisé

*

Fraise-sapin et arlette poivre timut

*

Pics Gourmands

*

Avec en troisième entrée le
saumon de fontaine, aubergines
légèrement fumées et pesto rosso :
98 €

MENU DE SAISON

Logis de France
41 €

Première Impression

*

Carpaccio de poulpe de
la baie de Saint-Brieux,
avocat et asperges

*

Émulsion temporaire surprise

*

Saumon de fontaine d'Alsace
aubergines légèrement fumées
et pesto rosso

*

Biscuit au thé Marco polo
rhubarbe pistache mascarpone

*

Pics Gourmands

*

MENU MORILLES

83 €
Première Impression

*

Superposition de foie gras
morilles et noix, dentelle curry
artichauts dorés et
suc de savagnin

*

Morille jumbo, langoustine du
Guilvinec et asperges vertes

*

Émulsion temporaire surprise

*

Volaille de Bresse aux morilles
et château chalon Berthet
Bondet, risotto arborio et
croustillant au fenugrec

*

Raviole de comté jeune, noix
et morilles, brunoise de céleri
au comté millésimé les
Suchaux

*

Sorbet ache des montagnes
pomme céleri morilles

*

crème brûlée mangue morilles

*

Transparence bananes morilles
Sauce balsamique, glace
biscuit cannelle

*

Pics Gourmands

*

Hugues Droz

Maître Cuisinier de France

TERRASSE

Grandes assiettes repas
15 à 19 €

Apéritif en Cave dès 10 personnes
sur réservation

Salle de réception
au premier étage

Cartes cadeaux

PRINTEMPS 2019

ENTREES

- Carpaccio de poulpe de la baie de Saint-Brieuc, avocat et asperges 21 €*
Foie gras de canard maison, chutney rhubarbe framboise, brioche et nuage gingembre 24 €
Superposition foie gras morilles et noix, artichauts dorés, dentelle au curry et suc de savagnin 25 €
Foie chaud de canard caramélisé aux pommes et vinaigre de buchans 29 €
Saucisse de Morteau maison Chapuis grillée au genévrier, pommes à l'échalote 15 €
(17 € en plat principal avec salade fumée et braisi)

CRUSTACES ET POISSONS

- Saumon de fontaine d'Alsace, aubergines légèrement fumées, pesto rosso à l'ail des ours 21 €*
Déclinaison de homard du vivier, consommé au poivre kampo, asperges vertes, fleur de caviar et quinoa rouge bio 58 €
(Demi- homard 36 €)
Dos de lotte breton artichauts bouquet, jus corsé, couteau et poivrons longs 35 €

VIANDES ET VOLAILLES

- Volaille de Bresse de Cuisery aux morilles et vin jaune château Chalon Berthet-Bondet, risotto arborio bio et croustillant au fenugrec 38 €*
Pigeonneau maison Cassard à Pornic, fèves et petits pois au sarrasin grillé 36 €
Filet de bœuf Charolais sous cloche fumée, croustis de foie gras, réduction de trosseau et artichauts 38 €

FROMAGES

- Chariot de fromages frais et affinés, pain aux figues 13 €*
Raviole de comté jeune et morilles, brunoise de céleri et comté vieux millésimé fruitière des Suchaux 11 €

DESSERTS

- Café 100 % origine et alliances de gourmandises 13 €*
Fraise-sapin et arlette aux poivre timut 13 €
Biscuit au thé Marco Polo, Rhubarbe framboise, pistache mascarpone 13€
Transparence de bananes morilles balsamique et glace biscuit cannelle 15 €
Déclinaison de chocolat Valrhona guanaja intense 70% cacao, moelleux marc du jura, griottines réduites aux baies rose 15 €

Le grand dessert Hugues Droz 21 € (à commander en début de repas)

Toutes nos céréales sont issues de l'agriculture biologique.

Pain élaboré par JL Viennet, meilleur ouvrier de France

Viandes d'origine France uniquement

Une formule végétarienne vous sera proposée sur demande.

En cas d'indisponibilité d'un plat une autre suggestion vous sera proposée en fonction du marché.