

Menu Dégustation

LES ENTREES

LES GAMBAS	14 €
Justes raidies, fraîcheur de chou-fleur, ail noir et pomelos	
LE CARPACCIO	16 €
Saint Jacques, betteraves en trois couleurs et sa purée de céleri rave	
L'ŒUF DE LA FERME MANGEL	15 €
Le jaune coulant, émulsion aux morilles et ses mouillettes	
LE SAUMON	13 €
En gravlax, aux baies de la passion et sa garniture automnale	
LES HUITRES DE L'ILE DE RE	18 €
La demi-douzaine, perles de caviar d'Aquitaine	
LE FOIE GRAS DE CANARD	18 €
Mi cuit, au poivre de Kampot et sel de Guérande, pain de mie maison	

LES SOUPES

LA COURGE BUTTERNUT	10 €
Noisettes, noix de cajou, saté et huile coco	
LES POIS CASSES	10 €
Saucisse de Morteau grillée et sa chantilly	

LES VIANDES

L'ENTRECOTE DE BOEUF	21 €
Pièce de 250gr environ de bœuf lorrain et frites maison	
LE TARTARE DE BŒUF	19 €
Dans le filet, coupé au couteau et assaisonné par nos soins, frites maison	
LE VEAU	22 €
Moelleux de veau façon blanquette et son riz vénéré	
LA PINTADE	23 €
Le suprême de la ferme Mangel, aux morilles et vin du jura, spaetzles maison	
LE MAGRET DE CANARD	20 €
Mangue rôtie, pommes Macaire et jus réduit	

**Pour toute commande d'un plat en direct, nous précisons que l'attente est d'environ 20 minutes
Aucun changement ne pourra être effectué sur la carte et les menus**

Origine des viandes bovines : bœuf origine France / veau origine Allemagne
Prix nets TTC taxes et service compris / La liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande auprès de notre équipe

LES POISSONS

LES NOIX DE SAINT JACQUES	23 €
Juste poêlées, mousseline de panais en carbonara et sa vinaigrette de coques	
LE BAR	20 €
En filet, écaille d'Andouille du Val d'Ajol et écrasé de pommes de terre rattes au beurre demi sel	
LE CABILLAUD	22 €
Mélanges de légumes et jus monté à l'Aïoli	

LES BURGERS

LE BLACK BURGER	18 €
Filet de bœuf, Mont d'Or, pain burger maison et frites maison	
LE BLACK BURGER FACON ROSSINI	24 €
Filet de bœuf, foie gras poêlé, pain burger maison et frites maison	

LES FROMAGES

LE PLATEAU DE FROMAGES sélection de 4 fromages sur notre plateau	8 €
--	-----

LES DESSERTS

LE NID D'ABEILLE <i>A commander en début de repas</i>	9 €
Brioche, crèmeux au miel de sapin de M. Lambert et croustillant miel amande	
LA FEUILLE D'AUTOMNE	9 €
Meringue, ganache chocolat Valrhona et biscuit succès	
LA CREME BRULEE	8 €
Au Kirsch et Griottines® de Fougerolles	
LE MONT BLANC,	9 €
Moelleux et mousse aux marrons, chantilly et meringue	
LE MI CUIT <i>15 minutes d'attente</i>	9 €
Au chocolat Valrhona Abinao, cœur coulant Dulcey et son croustillant	
LE DESSERT A LA NOIX	9 €
Moelleux noix, compotée de poire, glace au vin jaune d'Arbois, nougatine de noix	
LA SALADE DE FRUITS FRAIS et son sorbet	8 €
LE DESSERT DU JOUR	7 €

MENU ENFANT

- 10€ -

Un diablo

Jambon blanc ou steak haché accompagné de spaetzles ou frites maison

Petit pot de glace au choix

Pour toute commande d'un plat en direct, nous précisons que l'attente est d'environ 20 minutes
Aucun changement ne pourra être effectué sur la carte et les menus

Origine des viandes bovines : bœuf origine France / veau origine Allemagne

Prix nets TTC taxes et service compris / La liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande auprès de notre équipe

MENU VEGETARIEN

- 25€ -

LA COURGE BUTTERNUT

Noisettes, noix de cajou, saté et huile coco

OU

POT AU FEU DE LEGUMES

Façon aioli

LE RIZ VENERE

En risotto et ses légumes

SELECTION DE 3 FROMAGES SUR NOTRE PLATEAU

OU

DESSERT DU JOUR

MENU TERROIR

- 29€ -

LE VELOUTE DE POIS CASSES

Saucisse de Morteau grillée et sa chantilly

OU

LE SAUMON

En gravlax, aux baies de la passion et sa garniture automnale

LE MAGRET DE CANARD

Mangue rôtie, pommes Macaire et jus réduit

OU

LE BAR

En filet, écaille d'Andouille du Val d'Ajol et écrasé de pommes de terre rattes au beurre demi sel

SELECTION DE 3 FROMAGES SUR NOTRE PLATEAU

OU

DESSERT AU CHOIX

**Pour toute commande d'un plat en direct, nous précisons que l'attente est d'environ 20 minutes
Aucun changement ne pourra être effectué sur la carte et les menus**

Origine des viandes bovines : bœuf origine France / veau origine Allemagne

Prix nets TTC taxes et service compris / La liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande auprès de notre équipe

MENU DECOUVERTE

- 40€ -

LES HUITRES DE L'ILE DE RE

La demi-douzaine, perles de caviar d'Aquitaine

OU

LE FOIE GRAS DE CANARD

Mi cuit au sel de Guérande et poivre de Kampot, pain de mie maison

OU

L'ŒUF DE LA FERME MANGEL

Le jaune coulant, émulsion aux morilles et ses mouillettes

LE VEAU

Moelleux de veau façon blanquette et son riz vénéré

OU

LES NOIX DE SAINT JACQUES

Juste poêlées, mousseline de panais en carbonara et sa vinaigrette de coques

OU

LA PINTADE

Le suprême de la ferme Mangel, aux morilles et vin du jura, spaetzles maison

SELECTION DE 4 FROMAGES SUR NOTRE PLATEAU

DESSERT AU CHOIX

**Pour toute commande d'un plat en direct, nous précisons que l'attente est d'environ 20 minutes
Aucun changement ne pourra être effectué sur la carte et les menus**

Origine des viandes bovines : bœuf origine France / veau origine Allemagne

Prix nets TTC taxes et service compris / La liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande auprès de notre équipe