

POUR COMMENCER...

<i>sans gluten</i>	La terrine de chevreuil à la gelée de porto et chutney de figes	19
	Le mille-feuille de foie gras de canard aux pommes, gelée de vin cuit, bavarois au gingembre	28
	L'oeuf de la ferme « Gagnebin » en cocotte au foie gras et julienne de truffe	28
	L'escalope de foie gras de canard aux coings caramélisés	32
<i>sans gluten</i>	Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé	20
<i>sans lactose</i>	La salade de homard au curry et tourteau aux herbes fraîches	25
	La bisque de homard à la fines champagne	21
<i>sans gluten et lactose</i>	Le thon Saku mi-cuit au sésame et confiture d'oignons	28
<i>sans gluten</i>	Le carpaccio de poulpe aux senteurs de provence	22
	La fine tarte de noix de St Jacques beurre battu fleur de sel de Guérande,	28

NOS POISSONS ET CRUSTACES ...

<i>sans gluten</i>	L'escalope de saumon, riz noir à la petite ratatouille	39
	Les filets de perche meunière	42
	Les filets de perche au beurre citronné	44
	L'omble chevalier à l'émulsion de homard et raviolis de crevettes	45
	Le gratin de fruits de mer et panaché de poissons	43
<i>sans gluten et lactose</i>	le tentacule de poulpe à la plancha à l'huile d'olive	38
	Les noix de noix de St Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille	48

LES VIANDES...

	Les rognons de veau à la moutarde de Pommery	39
	Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes	56
	Le filet d'agneau à la moutarde	45
	Civet de chevreuil chasseur	38
	Les filets de cerf au poivre	45
	L'émincé de chevreuil à la fricassé des champignons	42
	Les noisettes de chevreuil Mirza	47
	Les cœurs de filets de chevreuil et son jus à la crème	65
	La selle de chevreuil Grand Veneur et ses ornements, min 2 pers p.p	72

LES GOURMANDISES...

	La saga de glaces du jour	13
	Les gâteries de notre pâtissier sur assiette	18
	Crème brûlée à la sensation forte de combawa	15
	Le chariot de fromages frais et affinés	18
	(A commander en début de repas : min 2 pers.)	
	Le croquant de chocolat au marron et glace spéculoos	16
	Le moelleux au café à la glace italienne	14
	Le soufflé aux fruits de la passion	18
	L'ananas rôti caramélisé, biscuit breton amandes amère et sorbet ananas	16

AMIDI NOTRE
BUSINESS LUNCH

49.-fr

MENU ST HUBERT

85.--fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

Terrine de chevreuil à la gelée de porto
et chutney de figues

Les noisettes de chevreuil Mirza

Le chariot de fromages frais et affinés

Le moelleux au café
à la glace italienne

MENU FIN BEC

105.--fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

L'escalopine de foie gras de canard
aux coings caramélisés

La fine tarte de noix de Saint Jacques poêlées
à l'huile d'olive, petite ratatouille salade mesclun

Le tournedos de bœuf poêlé
dans son jus aux truffes

Le chariot de fromages
frais et affinés

Le croquant de chocolat aux marrons
et glace spéculoos

MENU BACCHUS

105.--fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

Le mille-feuille de foie gras de canard
gelée de vin cuit, bavarois au gingembre

La fine tarte de noix de Saint Jacques poêlées
à l'huile d'olive, petite ratatouille salade mesclun

La selle de chevreuil grand
veneur et ses ornements

Le chariot de fromages frais et affinés

Le soufflé aux fruits
de la passion