

La Carte

LA SOUPIERE DE PINCE ET QUEUE DE HOMARD AU FUMET DE CARAPACES PREPAREE EN « BAECKAOFFE », LEGUMES DU POT	24 EUROS
LE FOIE GRAS DE CANARD POELE EN TIMBALE CROUSTILLANTE DE CEPES PERSILLES, CRISTALLINE DE CHOU VERT	20 EUROS
LES NOIX DE SAINT-JACQUES EN HABITS DE NAVET ET POMME DE TERRE, VELOUTE TIEDE DE BETTERAVES LEGEREMENT ACIDULE	19 EUROS
LES ESCALOPES DE NOIX DE RIS DE VEAU POELEES AUX AMANDES, BOUQUET DE MESCLUN AU BALSAMIQUE, CARPACCIO DE PIEDS RELEVÉ DE TAPENADE	21 EUROS
LES CUISSES DE GRENOUILLES DESOSSEES, EN GRATIN ACCOMPAGNEES DE PLEUROTÉS, JAMBONNETTES FRITES SUR UNE POMME DE TERRE MOELLEUSE	24 EUROS
LE PAVE DE SANDRE ROTI A LA PEAU, SALSIFIS MEUNIERE AUX ECLATS DE CHATAIGNES, JUS DE VEAU TRANCHE AUX CAPRES ET PERSIL PLAT	18 EUROS
LE DOS DE SAINT-PIERRE AU SAUTOIR, POIVRE GENIEVRE, ENDIVE SAFRANEE GLACEE AU MIEL DE MONTAGNE, BEURRE ROSE DE CRUSTACES	22 EUROS
LE DOS DE BICHE AU FOUR, CHOU ROUGE LENTEMENT CONFIT, SAUCE DIANE ET CONDIMENT DE POIRES	22 EUROS
LE TOURNEDOS DE FAUX FILET, DORÉ AU SAUTOIR, COCOTTE DE PALERON MIJOTE AUX CAROTTES FONDANTES, CROMESQUIS DE POMMES DE TERRE	20 EUROS
LA CANETTE « PRINCE DES DOMBES », EN DEUX CUISSONS : L'AIGUILLETTE ROTIE AU BEURRE DE CITRON, LA CUISSE CONFITE EN TOURTE, PUREE DE RADIS BLANCS CARAMELISES, JUS DE CARCASSE	21 EUROS

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE

PRIX NET

POUR LA QUALITE ET LA FRAICHEUR DE NOS PRODUITS, NOUS SUIVONS LES MARCHES, LES SAISONS, LE TEMPS.
VOICI POURQUOI NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE GOURMANDE COMPREHENSION SI UN PLAT VIENT A MANQUER A NOTRE CARTE.

LE CHARIOT DE FROMAGES FERMERS	10 EUROS
LE MOELLEUX CHOCOLAT PISTACHE, SAUCE ANGLAISE ET TORTILLONS	12 EUROS
LE SABLE FRAMBOISES, CREME CHIBOUST GRATINEE AU CHAMPAGNE	12 EUROS
LE CRUMBLE DE GRANNY SMITH, SORBET AUX POMMES ROTIES	12 EUROS
LE CROQUE AGRUMES, ESPUMA YAOURT ET SORBET CITRON BASILIC	12 EUROS
LE CYGNE DU BEAU RIVAGE MINISTRONE AUX FRUITS DU MOMENT	12 EUROS

PRIX NET

POUR LA QUALITE ET LA FRAICHEUR DE NOS PRODUITS, NOUS SUIVONS LES MARCHES, LES SAISONS, LE TEMPS.
VOICI POURQUOI NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE GOURMANDE COMPREHENSION SI UN PLAT VIENT A MANQUER A NOTRE CARTE.

Le menu dégustation côté lac

A composer selon
vos envies

2 plats suivis de fromages et dessert, 48 euros

3 plats suivis de fromages et dessert, 59 euros

4 plats suivis de fromages et dessert, 70 euros

Amuse bouche

Farci de foie gras de canard aux mousserons, émulsion de raifort, poêlée
de salsifis ail et persil

ou

Queues de gambas « Tiger » rôties au poivre vert,
velouté de betteraves légèrement acidulée, julienne de navets et potiron
sautée à cru

Pique de noix de Saint Jacques à la plancha, canapé polenta et
compotée d'endives safranée, croustillant de parmesan

ou

Paleron de veau et son ris braisés à l'estragon, rôtout de pieds en
piperade de poivrons doux, pulpe de rutabaga parfumée à l'huile de
noisettes

Chariot de fromages fermiers

Dessert au choix à la carte

PRIX NET

POUR LA QUALITE ET LA FRAICHEUR DE NOS PRODUITS, NOUS SUIVONS LES MARCHES, LES SAISONS, LE TEMPS.
VOICI POURQUOI NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE GOURMANDE COMPREHENSION SI UN PLAT VIENT A MANQUER A NOTRE CARTE.

« À TRAVERS CETTE CARTE, NOUS VOUS PROPOSONS,
AIDES DE NOS ÉQUIPES DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR
UN ART DE VIVRE OU DE FAIRE VIVRE
UN MOMENT DE FÊTE À TABLE
QUI DÉPASSERAIT NETTEMENT
LE CONTEXTE DU SIMPLE SERVICE ALIMENTAIRE.
IL NOUS FAUT TOUJOURS BEAUCOUP D'HUMILITÉ
ET SOUVENT UNE PART D'APPREHENSION
POUR NOUS REMETTRE QUOTIDIENNEMENT
SUR NOTRE ŒUVRE.
CRÉER ET RÉALISER UN DES PLATS
QUE VOUS ALLEZ CHOISIR EST CHAQUE FOIS
POUR NOUS SOURCE D'INTERROGATIONS,
CAR IL NE SERA JAMAIS REPRODUIT EXACTEMENT
D'UNE FOIS À L'AUTRE COMME PEUT L'ÊTRE
UN ENREGISTREMENT MUSICAL OU UNE LITHOGRAPHIE »

JEAN MICHEL COSTA
ROMUALD FILLAUDEAU
HERVE PIERREL

Le Menu de saison 24 euros

CE MENU EST SERVI TOUS LES JOURS
DU LUNDI AU SAMEDI
SAUF JOURS FÉRIÉS

PRIX NET

POUR LA QUALITÉ ET LA FRAICHEUR DE NOS PRODUITS, NOUS SUIVONS LES MARCHÉS, LES SAISONS, LE TEMPS.
VOICI POURQUOI NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE GOURMANDE COMPRÉHENSION SI UN PLAT VIENT À MANQUER À NOTRE CARTE.