

La Carte

- ASPERGES VERTES ET QUEUES DE LANGOUSTINES** **21 EUROS**
POELES AU BEURRE, JULIENNE DE LEGUMES SAUTES A CRU, BOUILLON DE CRUSTACES AU POIVRE VERT
- LE FOIE GRAS DE CANARD POELE** **19 EUROS**
EN TIMBALE CROUSTILLANTE DE CEPES PERSILLES, CRISTALLINE DE CHOU VERT
- LA NOIX DE SAINT JACQUES CUITE ET CRUE** **19 EUROS**
CREME GLACEE AUX POIS ET FANES DE RADIS, SEGMENTS D'AGRUMES ET PULPE D'AVOCATS
- LE MILLEFEUILLE GOURMAND D'AUBERGINES ET SAUMON FUME** **16 EUROS**
VINAIGRETTE TIEDE DE RIQUETTE ET COQUILLAGES, TUILE AMANDES PARMESAN
- LES FILETS DE TUTE FARIO** **17 EUROS**
TARTINES D'UNE FARCE AUX CHAMPIGNONS,
EPINARDS AU BEURRE, VELOURS DE CRUSTACES
- LES GROSSES CREVETTES « TIGER »** **22 EUROS**
MARINEES ET CUITES EN BROCHETTE, PISSALADIERE AUX LEGUMES MEDITERRANEENS
- LE FILET DE BAR GRILLE** **24 EUROS**
A LA GRAINE DE MOUTARDE, CONCASSEE DE TOMATES ET PIPERADE DE POIVRONS DOUX
- LE PIGEONNEAU** **22 EUROS**
INSPIRE D'UNE PASTILLA, LES SUPREMES ROTIS, JUS D'ABATIS AUX EPICES
- LE RUMSTEACK** **18 EUROS**
DORE AU SAUTOIR ET CRU EN TARTARE, FONDUE D'ECHALOTES, CROMESQUIS DE POMMES DE TERRE
- LE CARRE D'AGNEAU** **21 EUROS**
ROTI EN PERSILLADE, TOMATE « AUTHENTIQUE » EN FARCI DE CINQ LEGUMES

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE

LE CHARIOT DE FROMAGES FERMISERS

10 EUROS

LA FEUILLANTINE DE FRUITS ROUGES

CREME LEGERE AU CITRON, SORBET FRAMBOISES INFUSE AU SECHAN

12 EUROS

LE DELICE GLACE AUX DEUX CHOCOLATS

CRAQUELINS AU MIEL ET CACAO

12 EUROS

LES POIRES ET PECHEES

AU VIN DOUX D'ALSACE, CREME GLACEE A PAIN D'EPICES

12 EUROS

L'ASSIETTE DES FRUITS DE SAISON

ET SES TROIS SORBETS

12 EUROS

LES MIRABELLES

EN GRATIN, VERRINE AU CONFIT DE BLUETS, ESPUMA FROMAGE BLANC

12 EUROS

La dégustation côté lac 48 euros

Amuse bouche

Darioles de pommes de terre aux cèpes,
foie gras de canard mi cuit,
bouquet de roquette au balsamique

ou

Queues de gambas « Tiger » rôties,
légumes sautés à cru,
bouillon de crustacés au poivre vert

Pique de noix de Saint Jacques à la plancha,
piperade de poivrons doux,
tuile parmesan et amandes

ou

Poitrine de canard rôtie aux épices,
pastilla de cuisses

Chariot de fromages fermiers

Dessert au choix à la carte

... et 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

« À TRAVERS CETTE CARTE, NOUS NOUS PROPOSONS,
AIDES DE NOS EQUIPES DE VOUS FAIRE DECOUVRIR
UN ART DE VIVRE OU DE FAIRE VIVRE
UN MOMENT DE FETE A TABLE
QUI DEPASSERAIT NETTEMENT
LE CONTEXTE DU SIMPLE SERVICE ALIMENTAIRE.
IL NOUS FAUT TOUJOURS BEAUCOUP D'HUMILITE
ET SOUVENT UNE PART D'APPREHENSION
POUR NOUS REMETTRE QUOTIDIENNEMENT
SUR NOTRE OUVRAGE.
CREER ET REALISER 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 A L'AUTRE COMME PEUT L'ETRE
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 MIDIS
DU LUNDI AU SAMEDI
SAUF JOURS FERIES