

MENU SABOT DE PIZAY

53,00 €

(Une entrée, un plat, et une douceur au choix)

Lapin de nos Fermes aux Olives,
Pignons, Tomates Confites - façon Porchetta -
Salade de Jeunes Pousses et Cerises au Vinaigre

ou

Asperges Vertes juste Tièdes, Sauce Maltaise 
Tuile Croustillante
aux Copeaux de Jambon de Parme et Thé Fumé

~

Médaille de Longe de Veau, Jus à la Réglisse 

Mousseline et Carottes Primeurs

ou

Féra du Lac en Grenobloise 
Pamplemousse et Citron Vert

Au Beurre Demi Sel Bordier et Artichauts Poivrades

~

Entremet « Jivara Lacté » - Passion,
Rehaussé d'un Chocolat Chaud Exotique

ou

Macaron à la Violette
Rafraîchi aux Zestes de Combawa

Sorbet Amande

MENU EPICURE

63,00 €

(Une entrée, une viande ou un poisson, une douceur au choix)

78,00 €

(Une entrée, un poisson, une viande, et une douceur au choix)

Queues de Langoustines Croustillantes 
Déclinaison de Petit Pois et Gelée de Langoustines

ou

Interprétation d'un Œuf Meurette
Fricassée d'Escargots de Bourgogne
ou

Foie gras de Canard des Landes
Poêlé au Poivre Manigette
Parfums Fraise-Rhubarbe

~

Canon de Lotte en Croûte d'Epices
Ragoût de Fèves Oriental

ou

Barbue aux Amandes 
Purée de Chou-fleur et Brocoli
à l'Ecume de Coquillages

~

Cœur de Rumsteack « AOC Bœuf de Charolles »,
Jus aux Herbes

Gratin de Macaronis au Parmesan, Os à Moelle
ou

Filet d'Agneau du Quercy Farci d'un Navarin,
Jus Court

Fricassée de Légumes de Saison et Ail des Ours

~

Douceur Sucrée et Acidulée au choix

ENTRÉES EN MATIÈRE

Interprétation d'un Œuf Meurette 29,00 €
Fricassée d'Escargots de Bourgogne

Asperges Vertes juste Tièdes, Sauce Maltaise  29,00 €
Tuile Croustillante aux Copeaux de Jambon de Parme et Thé Fumé

Foie Gras de Canard des Landes Poêlé au Poivre Manigette 28,00 €
Parfums Fraise-Rhubarbe

Lapin de nos Fermes aux Olives, Pignons, Tomates Confites, façon Porchetta 26,00 €
Salade de Jeunes Pousses et Cerises au Vinaigre

Queues de Langoustines Croustillantes  30,00 €
Déclinaison de Petits Pois et Gelée de Langoustines

OCÉANS, RIVIÈRES ET ÉTANGS

Canon de Lotte en Croûte d'Epices 33,00 €
Ragoût de Fèves Oriental

Féra du Lac en Grenobloise Pamplemousse et Citron Vert  30,00 €
Au Beurre Demi Sel Bordier et Artichauts Poivrades

Barbue aux Amandes  33,00 €
Purée de Chou-fleur et Brocoli à l'Ecume de Coquillages

ETABLES, BERGERIES ET BASSES-COURS

Bœuf de Charolles AOC de chez Monsieur Denaux :
Jus aux Herbes, Gratin de Macaronis au Parmesan, Os à Moelle
Cœur de Rumsteack 38,00 €
Pour les Amateurs : la Côte Maturée pour 2 personnes 120,00 €

Filet d'Agneau du Quercy Farci d'un Navarin, Jus Court 38,00 €
Fricassée de Légumes de Saison et Ail des Ours

Rognon de Veau Rôti Clouté à la Réglisse  34,00 €
Mousseline et Carottes Primeurs

Volaille de Bresse AOC « Miéral » en deux services :  100,00 €
Pour deux personnes, 45 minutes de cuisson (ou sur commande)
1er service : Le Suprême Farci au Beurre d'Herbes et Petits Légumes de Saison
2ème service : Le Gras de Cuisse en Cocotte Lutée

BOCAGES, ALPAGES ET PÂTURAGES

Sélection de Fromages Frais et Affinés de nos Producteurs 15,00 €
Fromage Blanc à votre Goût 10,00 €

DOUCEURS SUCRÉES ET ACIDULÉES

Soufflé Pistache Cœur Griotte, Tiramisu à la Vanille et Griottes Jubilées 12,00 €
Macaron à la Violette Rafraîchi aux Zestes de Combawa, Sorbet Amande 11,00 €
Jeu de Fraises et Basilic en Textures  12,00 €

Chocolats Grands Crus :
Entremet « Jivara Lacté » - Passion, Rehaussé d'un Chocolat Chaud Exotique 11,00 €
Accord Chocolat « Guanaja » et Régnié du Château en Gelée et Granité 12,00 €

Toutes nos viandes sont certifiées CEE
Prix Nets TTC

SUGGESTIONS DE LA BRIGADE

Plats Gourmands prenant Soins de votre Ligne

Vous satisfaire est notre souci quotidien. Pour cela, nous travaillons selon l'humeur du marché.

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser si un plat ne peut vous être servi.

Prix Nets TTC