



MENU « SAVEURS DE LA SAINT-HUBERT... »

Mise en bouche

California de Saint-Jacques de Normandie aux avocats
Cacahuète wasabi et sésame torréfié
Viognier 2019 - Domaine Guyot, Bernex - C. Guyot

Tourte feuilletée de colvert au foie gras et truffe, beurre émulsionné
Poêlée forestière
Persan de Peissy 2020 - Cave les Crêtets, Peissy - S. et P. Plan

Côte de cerf Tomahwak cuit au coin du feu, sauce Grand Veneur
Coing confit, crémeux de Butternut
Primeur de choux de Bruxelles
Merlot 2019 - Domaine SYD, Soral - S. Dupraz

Fromage d'alpage d'Eiger affiné en grotte, croustillant malt, seigle et avoine
Eclats de noix et noisettes au miel coulant

Ou

Dôme glacé aux châtaignes, tuile croquante au caramel
Sauce anglaise au Baileys
La Brenaz Rosée - Domaine de Beauvent, Bernex - J. Cruz

Menu 3 plats (2 plats et dessert)	84.-	Menu 4 plats (3 plats et dessert)	99.-
Accord mets et vins	110.-	Accord mets et vins	137.-
«Bonne conduite» (1/2 verre)	98.-	«Bonne conduite» (1/2 verre)	118.-

N'hésitez pas ... Des plats végétariens peuvent être proposés sur un menu

En cas d'allergies ou intolérances

Veillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers sur la présence éventuelle d'allergènes dans nos plats.

LES ENTRÉES

California de Saint-Jacques de Normandie aux avocats Cacahuète wasabi et sésame torréfié	28.-
Saucisson de poule faisane truffé, foie gras et pistaches Rampon de la Petite Grave à l'huile de noix	32.-

RISOTTO

Risotto Carnaroli crémeux, sot l'y laisse doré, pousses de betteraves rouges Ecume aux saveurs du Piémont	Entrée 26.	En plat 40.-
--	------------	--------------

POISSONS

Truite de mer d'Ecosse à la plancha, marinère de couteaux Poireaux croquants à l'huile d'olive bio	38.-
Noix de Saint-Jacques grillées de Normandie, émulsion à la truffe blanche Salsifis au diamant noir	45.-

VIANDES ET CHASSE

Souris d'agneau d'Alpstein « cuisson basse température » jus au thym Mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive Bio des Baux de Provence	42.-
Côte de cerf Tomahwak cuit au coin du feu, sauce Grand Veneur Coing confit, crémeux de Butternut, primeur de choux de Bruxelles	45.-
Tourte feuilletée de Colvert au foie gras et truffe, beurre émulsionné Poêlée forestière (pour 2 personnes - cuisson 25mn)	50.-/pers

FROMAGES

Ardoise de fromages de nos régions	La trilogie 10.-	15.-
Fromage d'alpage d'Eiger affiné en grotte, croustillant malt, seigle et avoine Eclats de noix et noisettes au miel coulant		12.-

DESSERTS

Dessert du jour (Au déjeuner du mardi au vendredi)	10.-
Dôme glacé aux châtaignes, tuile croquante au caramel, sauce anglaise au Baileys	15.-
Baba au rhum, brunoise de fruits exotiques, glace « Vanille Bourbon »	15.-