Nos Entrées

Entrée

½ entrée

Octobre 2017

Les Escargots Petit Gris de Namur en Croute Garniture Forestière au Pistou	21.50€	18.70€
Le Foie Gras d'Oie Mi- cuit au Naturel, Cuire de Fruits, Confiture de Tomates vertes à la Vanille de Martinique, Brioche tiède	25.50€	20.75€
La Saint Jacques Carpaccio de Noix de Saint Jacques, Poivre de Timut Mousseline de Carottes et Mangue. Espuma Parmesan Saveur Bergamote et Huile de Tagette, Caviar d'Hareng	23.50€	
Le Homard Dans sa Bisque Crémée, quelques Cotes de Blettes Velouté de Pommes de Terre au Lait de Coco Condiments Citron confit	27.00€	
Le Ris de Veau Le Cœur de Ris de Veau braisé, Dés de Foie gras Tartare de Cèpes du Pays Jus de Viande au Vieux Madère	24.00€	

Nos Poissons

Plat

entrée

Les Saint Jacques Brochette de Noix de Saint Jacques sur Nouilles Chinoises Jus de Ratatouille à l'Orange, Courge Spaghetti	30.00€	21.80€
La Lotte Médallions dans un Bouillon de Moules safrané Pommes de terre fondantes Croustille de Jambon d'Auvergne, Julienne de Poireaux frits	28.50€	22.50€
Le Sandre Filet en deux Cuissons, Duo de Purées Patates douces et Panais au Curcuma Vanille Beurre rouge au Maury, Crumbles aux Herbes	27.50€	21.80€
Le Plat Végétalien	20.50€	

Service et TVA inclus

Nos Viandes

L'Agneau

Le Mignon en Croute de Thym, Aubergines Serpent
à Ail fumé, Jus court au Madère 31.90€

Le Veau

Le Filet cuit à Ficelle, Bouillon parfumé Thai
Crème de Raifort au Basilic 30.90€

Le Gibier

Le Chevreuil

Médaillons juste rôti, Sauce Venaison
Pomme Abeille aux Airelle, Gnocchi juste dorées 32.50€

Le Lièvre à la Royale

Cuit au Four pendant 11 heures
Farci au Foie gras, Fricasse de Champignons des Bois 32.80€

La Biche

Le Pavé poêlé en Croute de Pain d'Epices
Quetsches à l'Ancienne, Légumes d'Antan 31.50€

Le Canard sauvage

Cuit sur Coquilles de Noix au Calvados
Chausson de Navets et Pommes de Terre glacés 28.80€

Nos Menus Gastronomiques

Philippe Stoque vous amène à la découverte de ses Menus de Dégustation
Uniquement pour l'ensemble de la table

Menu selon le Marché à trois Services 36.00€

Menu Végétarien à trois Services 36.00€

Menu de Dégustation à cinq Services 72.50€
Avec Vins 102.50€

Menu de Dégustation à cinq Services avec Grands Crus 127.00€ p/p
(À partir de 4 pers)

**La Cuisine c'est quand les Choses ont le Goût de ce
qu'elles sont (Curnonsky)**

Si vous souffrez d'allergies, se renseigner auprès de notre Maître d'Hôtel
Carte d'allergènes à votre disposition

Nos Gourmandises Maison

Le Fromages Gourmand Fromages sélectionnés et son Verre de Vin Rouge Ou Brie de Maux farci au Bleu d’Auvergne	15.00€
La Symphonie du Cigalon Assortiment de nos Desserts	14.50€
La Pomme et la Poire Le Strudel Pommès, Poires Quenelle de Glace Cannelle, Crème Anglaise	13.50€
La Route du Rhum Le Parfait au Pain d’Epices Fruits au Rhum	13.50€
La Mirabelle La Crème brûlée aux Mirabelles Flambé à l’eau de Vie de Mirabelles	13.50€
La Dame d’Automne Sphère de Chocolat, Glace aux Noix et Glace Calisson Coulis de Chocolat Gianduja chaud	13.50€