



« Menu dégustation » à 48 € Ou A la carte

Entrées au choix

Farandole d'Escargots de Bourgogne et chèvre frais persillé, écrémé d'ail. 16€

Noix de pétoncles et ses coques persillées, pâtes fraîches à la thaï. 16€

Saumon gravelax et son pressé de crabe aux pommes granny smith. 16€

Plats au choix

Rognons de veau flambés au genièvre de Houle, bohémienne de petits légumes. 26€

Suprême de pintade aux cèpes et son bouillon de volaille écrémé aux cèpes, duo de gratin de pommes de terre et ses courges de saison. 26€

Dos de cabillaud poché sauce au champagne et sa tombée de légumes automnale. 26€

Desserts au choix

Le chocolat dans tous ses états accompagné de notre fameux cœur coulant. 12€

Douceur de sabayon accompagnée de la fraîcheur de l'orange. 12€

La poire Belle-Hélène revisitée du chef. 12€

Plateau de fromages à la place du dessert au menu ou en supplément : 9 €



« Menu Gourmet » à 58 € Ou A la carte

Entrées au choix

Lucullus de Valenciennes, Confit d'oignons, et briochette tiède "selon la recette de Juliette". 19€

Cannelloni de ris de veau sur son lit de sous-bois et sa sauce Jurançon. 19€

Tataki de thon snacké et son lissé de carotte . 19€

Plats au choix

**Carré d'agneau aux amandes grillées, jus corsé aux pruneaux confits et ses couleurs d'automne.
31€**

**Filet de turbot, accompagné de son risotto truffé et sa tuile de parmesan. 31€
(Bientôt en arrivage la sole meunière)**

Lotte et langoustines à la nage fumante sur son lit de linguines fraîches à la normande. 31€

L'incontournable

Filet de bœuf race à viande VBF flambé avec sa fameuse sauce au poivre. 31€

Desserts au choix

Crêpe Suzette au grand Marnier. 14€

L'ananas confit au rhum sur son rocher coco et sa glace rhum raisin maison. 14€

Surprise autour de la pistache et la fleur d'oranger. 14€

**Le mille-feuille de spéculos avec sa douceur de noix de pécan et notre fameuse glace chicorée.
14€**

Plateau de fromages à la place du dessert au menu ou en supplément : 9 €