

## Les Entrées

Crème Dubarry, pommes de terre fondantes,  
copeaux de haddock fumé, œufs de harengs et granny smith  
**20,00€**

Œuf parfait, gros escargots du Mont Blanc, héliantis crémeux,  
coppa de montagne et crème de livèche à l'ail doux  
**20,00€**

Noix de ris de veau braisée, risotto crémeux au parmesan  
et émulsion butternut  
**22,00€**

Ravioles de joue de bœuf aux cèpes,  
escalope de foie gras poêlée, jus de braisage et sauce châtaigne-réglisse  
(+ 5€ dans les menus)  
**25,00€**

## Les Viandes

Suprême de poulet jaune farci aux cèpes,  
salsifis fondants, céleri, poire et sauce foie gras  
**25,00€**

Carré de porcelet laqué aux épices douces,  
potimarron crémeux, boudin aux pommes croustillant,  
choux de Bruxelles et jus à la badiane  
**28,00€**

## Les Poissons

Dos de cabillaud cuit vapeur, voile de jambon croustillant,  
pommes de terre en deux façons,  
artichauts et jus de volaille  
**25,00€**

Saint Jacques snackées,  
mouseline de topinambour, chou Pak choï,  
émulsion d'endives au bouillon de volaille et daikon étuvés  
(+ 5€ dans les menus)  
**30,00€**

## Les Fromages

Assiette de fromages sélectionnés par La Ferme de Lorette  
**8,00€**

Faisselle  
**6,00€**

## Les Desserts

Comme une boule de neige, meringue,  
crème mouseline à la noix de coco  
et fruit de la passion  
**14,00€**

Dessert autour du citron, mousse au citron vert,  
crémeux citron jaune et yuzu,  
sorbet acidulé à l'estragon  
**14,00€**

Pressé de pommes confites et pain d'épices,  
émulsion au mascarpone,  
crème glacée vanille aux arômes de réglisse  
**14,00€**

Entremet chocolat noir et au lait,  
noix de pécan caramélisées,  
crème glacée amandes-noisettes  
**14,00€**

### Menu découverte

Entrée  
Poisson ou Viande  
Dessert au choix  
dans la carte  
**42,00€**  
avec fromage  
**49,00€**

### Menu gourmand

Entrée  
Poisson  
Viande  
Dessert au choix  
dans la carte  
**52,00€**  
avec fromage  
**59,00€**

### Menu dégustation

Uniquement pour la table entière  
Laissez le chef vous faire découvrir  
sa cuisine autour d'un menu  
en 7 services  
**62,00€**  
avec accord Met & Vin,  
3 verres sélectionnés  
**80,00€**

### Menu enfant

Plat  
Dessert  
**18,00€**  
Entrée  
Plat  
Dessert  
**25,00€**