

ENTRÉES

| | |
|---|-----|
| LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES <i>rémoulade de topinambour, tourteau, caviar ociètre</i> | 52€ |
| LE TERRE ET MER <i>Foie gras poêlé, champignons des bois, bouillon de bonite</i> | 40€ |
| L'ŒUF CUIT FACON « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES <i>oignons doux des Cévennes, lentilles de Châtillon sur Seine, Pata Negra Bellota</i> | 45€ |
| LE THON ROUGE EN TATAKI <i>feuilles de shiso, légumes de chez Eric Roy</i> | 38€ |

PLATS

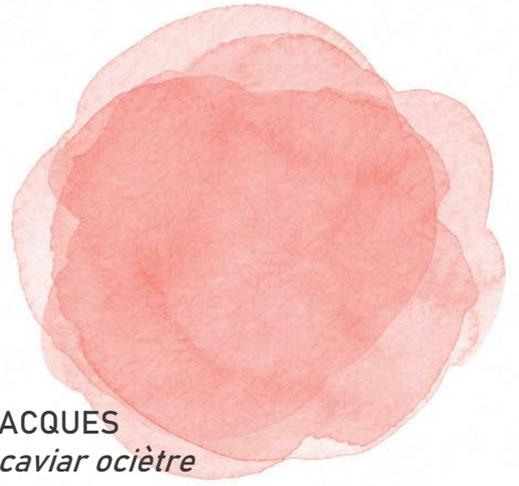
| | |
|---|------|
| LE TURBOT CUIT DOUCEMENT <i>panais, risotto de sobacha, ravigote</i> | 62€ |
| LE CABILLAUD ET LA MOULE DE BOUCHOT <i>semoule de choux fleur à l'orange, sauce curry et citronnelle</i> | 52€ |
| LE RIS DE VEAU ET LE CEPE <i>salsifis, sésame blanc, sauce aux champignons des bois</i> | 58€ |
| LE FILET MIGNON DE VEAU <i>lentilles blonde de chez JP Olin, topinambour, sauce moutarde de Meaux</i> | 48€ |
| LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise) <i>carottes fanes, girolles, jus de carottes</i> | 115€ |

FROMAGES

| | |
|---|-----|
| FRANCK FAIVRE <i>Sélection de fromages</i> | 20€ |
| MOUSSE DE BRIE DE NANGIS <i>tuile aux noix, vinaigre à la myrtille Domaine Olivier</i> | 15€ |

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| LA POIRE WILLIAMS ET LA VANILLE DE MADAGASCAR <i>meringue, crème praliné noisette, caramel beurre-salé</i> | 20€ |
| LA BULLE SOUFFLEE ET LA POMME <i>gâteau normand, fruit de la passion, cacahouète</i> | 21€ |
| LE MARRON ET LE CASSIS <i>Sablé breton châtaigne, mousse marron, glace au rhum de la Martinique</i> | 21€ |



LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
rémolade de topinambour, tourteau, caviar ociètre

L'ŒUF CUIT FACON « ONSEN » DE LA FERME DES GÂLACHES
*oignons doux des Cévennes, lentilles de Châtillon sur Seine,
Pata Negra Bellota*

LE TURBOT CUIT DOUCEMENT
panais, risotto de sobacha, ravigote

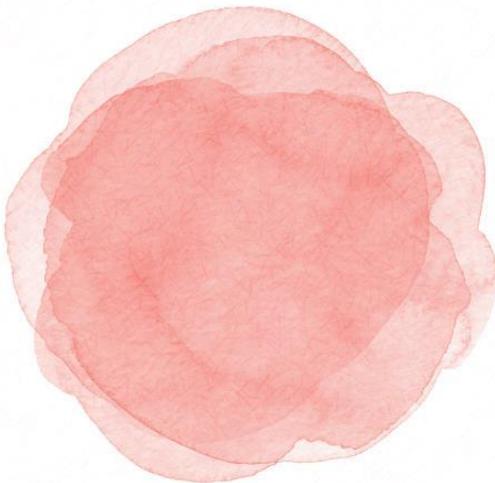
LE RIS DE VEAU ET LE CEPE
salsifis, sésame blanc, sauce aux champignons des bois

ou

LE BŒUF WAGYU A4, origine japonaise (*supp +25€*)
carottes fanes, girolles, jus de carottes

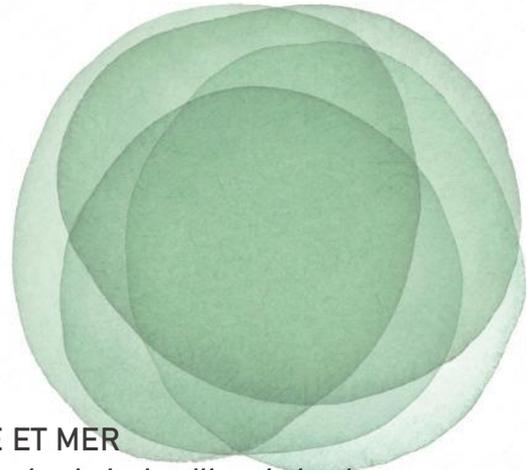
FRANCK FAIVRE
sélection de fromages

LA BULLE SOUFFLEE ET LA POMME
gâteau normand, fruit de la passion, cacahouète



Inspiration au voyage en 6 haltes 120€
servie pour l'ensemble de la table
jusqu'à 13h00 au déjeuner et 21h00 au diner

L'harmonie Mets et vins à 65€
sélection de 6 verres de vin de 8cl



LE TERRE ET MER

Foie gras poêlé, champignons des bois, bouillon de bonite

Ou

LE THON ROUGE EN TATAKI

feuilles de shiso, légumes de chez Eric Roy

LE CABILLAUD ET LA MOULE DE BOUCHOT

semoule de choux fleur à l'orange, sauce curry et citronnelle

LE FILET MIGNON DE VEAU

*lentilles blonde de chez JP Ollin, topinambour,
sauce moutarde de Meaux*

MOUSSE DE BRIE DE NANGIS

tuile aux noix, vinaigre de myrtille domaine Olivier

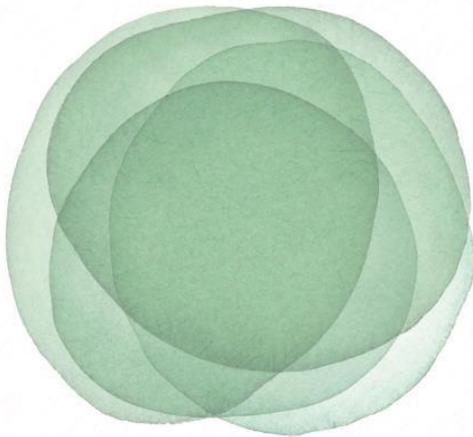
LA POIRE WILLIAMS ET LA VANILLE DE MADAGASCAR

crème praliné noisette, caramel beurre-salé

Ou

LE MARRON ET LE CASSIS

Sablé breton châtaigne, mousse marron, glace au rhum de la Martinique



Promenade en 5 haltes 80€

**L'harmonie Mets et vins à 55€
sélection de 5 verres de vin de 8cl**



LE THON ROUGE EN TATAKI

feuilles de shiso, légumes de chez Eric Roy



LE CABILLAUD ET LA MOULE DE BOUCHOT

semoule de choux fleur à l'orange, sauce curry et citronnelle



MOUSSE DE BRIE DE NANGIS

tuile aux noix, vinaigre de myrtille du domaine Olivier



LA POIRE WILLIAMS ET LA VANILLE DE MADAGASCAR

crème praliné noisette, caramel beurre-salé



Balade en 4 haltes à 60€

Balade en 3 haltes à 45€

servie uniquement pour le déjeuner en semaine (hors jours fériés)

**L'harmonie Mets et vins à 45€
sélection de 4 verres de vin de 8cl**

Produits Faits Maison
Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris