

## Entrées

- Carpaccio de St Jacques, vinaigrette aux agrumes et perles de yuzu ..... 16 €
- Œuf mollet fermier, nouilles udon, tataki de bœuf, bouillon de shiitaké, gambas ..... 13 €
- Langue de bœuf fumée, vinaigrette à l'huile de sésame, houmous crémeux, cromesquis d'escargots ..... 15 €
- Foie gras de canard mi-cuit laqué, réduction de vin chaud, chutney aux figues ..... 17 €
- Corolle de saumon fumé, langoustines marinées, vinaigrette passion betterave, quenelles de chèvre frais, pousses de salades ..... 15 €
- Salade «Couronne», volaille et légumes en pickles ..... 11 €
- Soupe de crabe et quenelles, rouille, croûtons ..... 14 €
- Salade verte et légumes d'automne ..... 8 €

## Plats

- Filet de bœuf rôti, ravioles aux cèpes, légumes de saison, jus au Pinot Noir ..... 32 €
- Entrecôte de bœuf à la plancha, pommes de terre rattes rôties au thym et fruits secs ..... 26 €
- Filet de canette saisi sur peau, cube de panisse frit, marrons au jus et champignons des bois ..... 24 €
- Tartare de bœuf au couteau, pommes rôties, salade verte ..... 22 €
- Retour de pêche, assortiment de poissons à la plancha, risotto crémeux ..... 27 €
- Sélection de volaille du moment, raviole de boudin noir, oignons façon «pissaladière», poires rôties à la cardamome ..... 24 €
- Omble chevalier, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Kalamata et racines glacées, poêlée de cèpes ..... 28 €
- Pavé de truite saumonée, crème de lentilles du Puy en Velay, chou à choucroute rouge, lard frit, trompettes de la mort ..... 23 €
- Filet de bar comme en Ligurie, pommes de terre safranées, poivrons, olives et coriandre fraîche ..... 26 €

## Coin du feu

- Souris d'agneau lentement confite, légumes de saison ..... 26 €
- Baeckeoffe « aux trois viandes » à l'ancienne, salade maraîchère ..... 24 €

Les Fromages ..... 6 €



## Menu « Tradition »

24 €

Terrine de gibier, compotée d'oignons rouges, salade de jeunes pousses  
\*\*\*  
Paleron de veau braisé, carottes à l'orange, oignons grelots, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive  
\*\*\*  
Gaufre liégeoise, fruits exotiques, glace caramel

## Menu « Plaisir »

32 €

Corolle de saumon fumé, langoustines rôties, vinaigrette passion betterave, quenelle de chèvre frais, Jeunes pousses  
\*\*\*  
Filet de canette à l'anis vert, poêlée de crosnes, cube de panisse frit  
\*\*\*  
Carrément chocolat, tuile au gruë de chocolat, sorbet chocolat

## Menu du Roi

59 €

Foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest, saveur vin chaud, chutney aux figues, brioche tiède  
\*\*\*  
Pavé de bar saisi sur un risotto crémeux aux herbes, queues de langoustines, émulsion de crabe  
\*\*\*  
Pavé de biche aux aïelles ou filet de bœuf à la truffe, poêlée de champignons, raviolis de boudin noir, jus de braisage  
\*\*\*  
Croustillant de fromage, marmelade de saison  
\*\*\*  
Sphère meringuée citronnée, segments d'agrumes, sorbet Kalamansi  
«Fromage ou Trou normand : à préciser lors de la commande»

## Menu Découverte

25 €

Œuf mollet, nouilles udon, gambas et bouillon de shiitaké  
\*\*\*  
Pavé de truite saumonée fondant, chou à choucroute rouge, Crème de lentilles du Puy en Velay  
\*\*\*  
Minestrone de fruits frais de saison

## Menu des Petits Princes

1 plat et un dessert  
10 €



# Desserts

- Tartelette sablée chocolat, crème légère aux marrons, sorbet myrtille ..... 9 €
- Croustillant spéculos, crémeux chocolat blanc, zeste de citron vert, carottes confites au gingembre, sorbet yuzu ..... 10 €
- Gaufre liégeoise, méli-mélo de fruits exotiques, glace caramel ..... 8 €
- Crème brûlée au pain d'épice, marmelade d'orange et glace figue ..... 9 €
- Minestrone de fruits de saison et sorbet ..... 9 €
- Café gourmand..... 8 €
- Carrément chocolat, tuile au grué de chocolat, sorbet chocolat ..... 11 €
- Sphère meringuée citronnée, segments d'agrumes, sorbet Kalamansi ..... 9 €

