

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 airelles ou filet de bœuf à la truffe, poêlée de champignons, ravioles 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 Végétarien

30 €

Œuf mollet, nouilles udon, bouillon de shiitaké

Steak de seitan fumé, 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 €

