



La Carte

Gourmandises salées
Amuse-bouche
Selon mon inspiration

ENTREE

L'Anguille fumée : Fines tranches d'anguille fumées et mon interprétation de la soupe à l'oignon 22€

Ou

L'œuf de poule fermier : Œuf poché, morilles de Vincent notre cueilleur, espuma de pomme de terre parfumé aux bourgeons de pin 25€

PLATS

La Chasse et l'iode : pièce de la chasse, cuisson au sautoir, ketchup de butternut ; huile herbacée, chips de légumes racine 36€

Ou

La Saint-Jacques : Noix colorées au beurre mousseux, fleur de sel fumé, fine gelée de poiré et céleri du bulbe à la tige 33€

DESSERTS AU CHOIX

Le Fromage : sélectionnés par nos soins et affinés par Jérôme Souchal 13€

Ou

Le Dôme : entremet de sarrasin torréfié, cœur à la crème de marron et marmelade d'agrumes, dacquoise amandes et noisettes, meringue florale 13€

Ou

Chocolat: Raviole, ganache chocolat « Grand cru » et griottes, émulsion lactée cacao et baie de genièvre 13€

MENUS

LE DUGUESCLIN (PLAT/ DESSERT) : 44€

MONTFERRANDAIS « TOUT MER » (DESSERT INCLUS): 60€

CORDELIERS « TOUT TERRE » (DESSERT INCLUS): 64€

COLOMBIER 2 ENTREES VIANDE OU POISSON /DESSERT : 78€

Toutes nos Viandes sont issues d'élevage Français