



Carte automne 2024

Menu Charmille

45,00 euros

Entrée - Plat - Dessert

Servi midi et soir en semaine

Fromage en supplément : 15,00 euros

À choisir entre deux entrées, deux plats et deux desserts

parmi les suggestions du jour élaborées par notre Chef Olivier CLOTEAU



Menu Tilia

65,00 euros

Entrée - Plat - Dessert

Fromage en supplément : 15,00 euros

Truite demi-sel et sucre comme un gravlax juste tiède,
Scorsonères, beurre blanc au citron yuzu,
Touche de caviar

OU

Foie gras brûlé au sucre Muscovado,
Bouillon d'algues kombu et shiitakés,
Condiment ail noir

Noix de Saint-Jacques Rossini,
Crème chaude de pommes de terre

OU

Porcelet de la Maison Laborie, de la tête aux pieds...
Boulangère de topinambours

Pomme de Pin...

Crème glacée aux pousses de sapin Bio

OU

Panais texturé vanillé et cristallisé,
Crème glacée chocolat coriandre



En complément, nous vous proposons un accord Mets et Vins (3 verres) à 22,00 euros

Menu Aubier

95,00 euros

Deux entrées - Poisson- Viande - Fromages - Dessert

Truite demi-sel et sucre comme un gravlax juste tiède
Scorsonères, beurre blanc au citron yuzu,
Touche de caviar

Foie gras brûlé au sucre Muscovado,
Bouillon d'algues kombu et shiitakés,
Condiment ail noir

Noix de Saint-Jacques Rossini,
Crème chaude de pommes de terre

Porcelet de la Maison Laborie, de la tête aux pieds...

Boulangère de topinambours

Fromages AOP de nos estives

Panais texturé vanillé et cristallisé,
Crème glacée chocolat coriandre



En complément, nous vous proposons un accord Mets et Vins (6 verres) à 45,00 euros

Menu Jeune Pousse

Pour Petits Gastronomes

30,00 euros

Menu servi aux enfants jusqu'à 10 ans

Entrée - Viande ou Poisson - Glace maison

(Quantités adaptées)

Menu Homard

120,00 euros par personne
pour l'ensemble de la table

Homard servi entier et ses accompagnements :

De l'entrée au dessert, coudes, pinces et coffre préparés à notre façon

Table du Chef

120,00 euros par personne

Pour un moment d'exception et une expérience unique

Installés au sein même de la cuisine de notre restaurant, notre Chef Olivier CLOTEAU accompagné de sa brigade vous entraîne au gré de ses inspirations et de sa créativité dans un voyage gustatif en 6 services.

Le nombre de couverts étant limité à 4 personnes,
la réservation de cette table est impérative.



Allergènes / Intolérances alimentaires des denrées

Truite demi-sel comme un gravlax,
Scorsonères, beurre blanc au citron yuzu,
Touche de caviar
Poisson / Lait

Foie gras * brûlé au sucre Muscovado,
Bouillon d'algues,
Condiment ail noir
*Origine : FRANCE
Soja / Céleri

Noix de Saint-Jacques Rossini,
Crème chaude de pommes de terre
Poisson / Lait / Mollusques / Céleri

Porcelet * de Maison Laborie,
Boulangère de topinambours
*Origine : FRANCE
Gluten / Œufs / Moutarde / Céleri

Assortiment de fromages
Lait / Fruits à coques

Panais texturé vanillé et cristallisé,
Crème glacée chocolat coriandre
Œufs / Lait / Fruits à coque

Pomme de Pin...
Crème glacée aux pousses de sapin Bio
Gluten / Oeufs / Soja / Lait / Fruits à coque

