

FROMAGES

Notre chariot de fromages frais & affinés

Maison « Philippe Olivier » Maître-Fromager Affineur

22 €

DOUCEURS SUCREES

22 €

L'abricot de la Drôme

Fleurette au Nougat, tuile croquante à l'amande
Sorbet abricot

La Cerise de Lorraine

Cerises marinées aux épices, chantilly citron vert
Parfait glacé à l'anis

La framboise des Jardins Vitrés

Framboise, sorbet poivron rouge

Soufflé Chocolat Fèves de Cacao Guanaja pour 2

Sauce Chocolat blanc, Glace Vanille de Madagascar
(Pour 2 personnes)

44 €

La Cuisine c'est un choix de vie, de personnalité, de rencontre. ...

L'Homme peut s'émanciper à travers sa propre créativité

Le bonheur de choisir ses produits, ses balades entre « Terre & Mer »,

Ses voyages entre aromates & épices lointaines.

Par contre, ne jamais oublier ses origines, les terroirs qui marquent une ligne de conduite

Partager avec ses hôtes, goût, plaisir, qualité, mariant simplicité et originalité

Adapter les techniques nouvelles au service de soi-même

Amener une sincérité dans son travail est la plus belle des récompenses. ...

Cuisiner ! Une certaine idée du bonheur. ...



*Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas
Nos glaces et sorbets sont de fabrication Maison*



DEJEUNER EXPRESS

*Formule proposée au tarif de 38 euros, eau minérale 50cl incluse
Menu servi exclusivement du Mardi au Vendredi au déjeuner, hors jours fériés*

Notre amuse-bouche



« Retour du marché »

Un plat d'inspiration à base de produits issus de
la pêche, artisans bouchers, volaillers



Café Gourmand

COLLECTION ETE

Christophe Dufossé, laissant libre cours à l'inspiration du moment,
vous invite à une balade culinaire à travers les saisons ...
Un voyage idéal pour découvrir sa cuisine mettant à l'honneur les meilleurs produits du Marché
« en portions adaptées à la dégustation »

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives, hors apéritif, eaux et cafés,
Merci de votre compréhension*

En 4 Services	En 8 Services
85 € Hors boissons	125 € Hors Boissons
Servi du Mardi au Vendredi	Servi du Mardi au Samedi



*Tous nos produits sont soigneusement sélectionnés pour vous.
Issus de l'agriculture Biologique, d'appellation contrôlée,
de petits producteurs, de pêches artisanales et de proximité dans un respect de qualité.*

Toutes nos viandes sont d'origine française ou C.E

EN DEBUT DE REPAS

Cuissots de grenouille au poêlon

Velours de cresson des fontaines Mousseux à l'ail rose de Lautrec

52 €

Langoustine « Snackée »

Pommes bouchon safran Haddock fumé, raifort

64 €

Fraîcheur de gambas sauvage

Condiment piquillos, artichauts, anchois

59 €

Emotion Caviar de France

« Perle Noire » 100gr

430 €

VIANDES, VOLAILLES & ABATS

Filet de bœuf de chez Christophe Noel, Élevage à Vionville en Moselle

Oignons doux des Cévennes Jus fumé, champignons sauvages

Tartare servi en consommé

66 €

Pigeon Label Rouge farci foie gras et petits légumes

Fine Purée de pomme de terre à la truffe fraîche

62 €

Filet d'agneau de l'Aveyron

Viennoise aux herbes fraîches, artichaut bouquet grillé

67 €

POISSONS, COQUILLAGES & CRUSTACES

Homard Breton

Asperges vertes de chez Sylvain Erhardt

Bisque relevée aux agrumes

72 €

Sole petit bateau « belle meunière »

Poireaux bio, pommes fondantes, beurre citronné

64 €

Turbot au poêlon

Conchiglioni gourmands au fenouil, fleurette coquillages

69 €