



LA CARTE

Les Entrées

Pâté en croûte	23 €
Grande tradition au foie gras de canard et ris de veau, pickles de jeunes légumes	
Encornets	27 €
Sautés, semoule de choux-fleurs multicolores, condiments anisés	
Cresson	42 €
Préparé en royale, tartare d'espadon fumé et caviar de Sologne	
Champignons des sous-bois	26 €
En marinade acidulée aux raisins de Corinthe et noix	

Les Poissons

Truite de la Maison Murgat	42 €
Glacée au vin jaune, variations de betteraves colorées	
Sole	48 €
Cuite basse température, déclinaisons de panais et polenta croustillante	
Turbot	12 €/100g
Rôti entier, champignons emplis de fromage frais, sauce champagne	
Pain de brochet	36 €
Ecrevisses flambées au cognac, tétragones et champignons, sauce homardine	

Les Viandes

Paume de ris de veau	58 €
Rissolée, cèpes en persillade, jus d'une blanquette	
Filet de canette des Dombes	43 €
Poêlé, millefeuille de butternut et céleri au poivre de Kampot, échalotes confites au jus	
Volaille de Bresse de la Maison Mieral	44 €
Riz au comté 36 mois, morilles et sauce crème vin jaune	
Côte de bœuf de Salers maturée pour deux personnes	110 €
Sauce Béarnaise, pommes moulées «Elysée»	

Les Fromages

Chariot de fromages affinés de la Maison Cellier - Pains maison de notre chef boulanger	19 €
--	-------------

Les Desserts

Pomme verte	18 €
Rafraîchie au cerfeuil, concombre confit et sorbet pomme verte, jus vert	
Vanille	20 €
Comme un calisson, caramel doux, amandes et crème glacée à la vanille de Tahiti	
Chocolat et fruits noirs	19 €
Chocolat Millot, mûres confites, croquant au grué de cacao et noisettes, sorbet cassis, petits sablés au café	
Crêpes Suzettes	19 €
Flambées au Grand-Marnier en salle par nos équipes, sorbet orange sanguine, granité mandarine et condiment safrané	

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

En cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, nous vous remercions de nous prévenir. Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Prix nets, taxes et service compris.

Menu DIAPASON

Pâté en croûte

Grande tradition au foie gras de canard et ris de veau, pickles de jeunes légumes

•

Pain de brochet

Ecrevisses flambées au cognac, tétragones et champignons, sauce homardine

•

Volaille de Bresse de la Maison Mieral

Riz au comté 36 mois, morilles et sauce crème au vin jaune

•

Crêpes Suzette

Flambées au Grand Marnier en salle par nos équipes,
sorbet orange sanguine, granité mandarine et condiment safrané

70 € par convive

Menu PRÉLUDE

Champignons des sous-bois

En marinade acidulée aux raisins de Corinthe et noix

ou

Encornets

Sautés, semoule de choux-fleurs multicolores et condiments anisés

•

Truite

Glacée au vin jaune, variations de betteraves colorées

ou

Filet de canette des Dombes

Poêlé, millefeuille de butternut et céleri au poivre de Kampot, échalote confite au jus

•

Pomme verte

Rafraîchie au cerfeuil, concombre confit et sorbet pomme verte, jus vert

ou

Chocolat et fruits noirs

Chocolat Millot, mûres confites, croquant au grué de cacao et noisettes,
sorbet cassis et petits sablés au café

75 € par convive

Menu SONATE

Champignons des sous-bois

En marinade acidulée aux raisins de Corinthe et noix

•

Sole

Cuite basse température, déclinaison de panais et polenta croustillante

•

Paume de ris de veau

Rissolée, cèpes en persillade, jus d'une blanquette

•

Chariot de fromages affinés de la Maison Cellierier

Pains Maison de notre Chef Boulanger

•

Vanille

Comme un calisson, caramel doux, amandes et crème glacée à la vanille de Tahiti

ou

Chocolat et fruits noirs

Chocolat Millot, mûres confites, croquant au grué de cacao et noisettes,
sorbet cassis et petits sablés au café

95 € par convive

OPUS

Menu dégustation

**Composé de plats élaborés selon l'inspiration du Chef,
Il est servi en 7 actes pour l'ensemble de la table.**

125 € par convive

Parce qu'il n'y a rien de plus agréable que de sublimer et vous présenter des produits d'exception, notre Chef de cuisine Kevin Lepage ainsi que Matthieu Coffineau, notre Directeur de salle, remercient chaleureusement Artisans et Producteurs, qu'ils soient locaux ou français, avec lesquels nous avons le plaisir de travailler quotidiennement.

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut. Toutes nos viandes et volailles proviennent de France. En cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, nous vous remercions de nous prévenir. Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.