



Carte menu

Entrée Plat ou Plat Dessert et amuse-bouche **42€**
(prix hors suppléments)

Entrée Plat et Dessert et amuse-bouche **55€**
(prix hors suppléments)

Des plats végétariens, sans gluten, sans lactose sont indiqués
et vous permettent de créer vos menus selon vos désirs.



Menu inspiration du Chef Gaëtan Joly

Le chef vous propose un menu en 4 plats et amuse-bouche
85€

« La Chasse »

Le chef vous propose un menu en 3 plats et amuse-bouche
85€

Accords Mets Boissons

**Conçus en collaboration de Gilles Mony, meilleur sommelier de
Champagne, finaliste meilleur sommelier de France et
notre Sommelier, Clement Delecluse**

Un accord mets-vins vous est proposé pour 30€

Un accord mets-boisson grands crus et curiosités vous est
proposé pour 42€

Menu carte enfants (1-12 ans)

Un choix d'entrées de plat et de desserts pour **18€**

Chef de cuisine : Gaëtan Joly
Second de cuisine : Samy Lambalais
Pâtissière : Marguerite Girard



Chapitre 1 :

Laissez-vous transporter par nos entrées

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits – toutes nos viandes proviennent de France
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Le Temps des Marées – Belle Saint-Jacques de Plongée



*La Saint-Jacques en Carpaccio,
Mariée de ses Agrumes*



Première ébauche du plat par notre Chef Gaëtan Joly

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits – toutes nos viandes proviennent de France
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse



L'instempstané – Foie Gras au Fil du Temps
(Supplément de 5€ par personne sur le menu)

*La Raviole de Foie Gras,
et son Bouillon Phao.*



Première ébauche du plat par notre Chef Gaëtan Joly

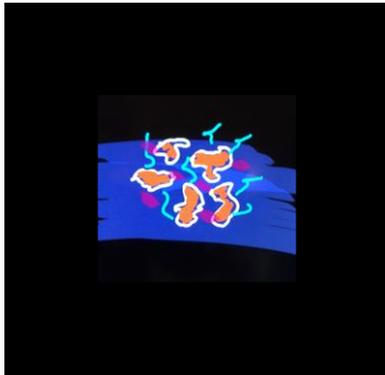
Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits – toutes nos viandes proviennent de France
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Le Temps d'une Récolte – Une Oubliée



*Trilogie de Topinambour sur une note de
Torréfaction*



Première ébauche du plat par notre Chef Gaëtan Joly

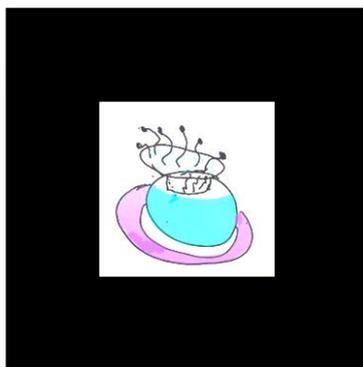
Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits – toutes nos viandes proviennent de France
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Une Matinée de Cueillette – Morchella en Banh Bao



*Dans un Banh Bao à la farine de riz,
de belles Morilles de nos sous-bois*



Première ébauche du plat par notre Chef Gaëtan Joly

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits – toutes nos viandes proviennent de France
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Chapitre 2 :

Entre Forêt et Route de la Soie avec nos plats

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits – toutes nos viandes proviennent de France
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Le Gâteau d'un Règne – L'empereur de nos Lacs

Le Brochet sur une note d'Ecrevisses



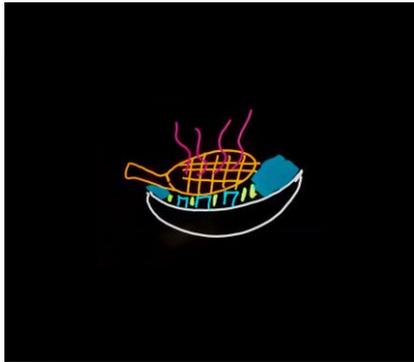
Première ébauche du plat par notre Chef Gaëtan Joly

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits – toutes nos viandes proviennent de France
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Le Temps passe – Recette de nos Grands-Mères
(Supplément de 12€ par personne sur le menu)

Côtes de Bœuf Grillée, Garniture du Bourguignon



Première ébauche du plat par notre Chef Gaëtan Joly

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits – toutes nos viandes proviennent de France
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Tout est Bon dans le Cochon – Porcelet en 2 Temps
(Supplément de 8€ par personne sur le menu)

Confit Grillé Enrobé de ses Epices



Première ébauche du plat par notre Chef Gaëtan Joly

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits – toutes nos viandes proviennent de France
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Saison d'Automne – Le Végétal en Pétale



Butternut Parfumée d'Agurmes et de Sous-Bois



Première ébauche du plat par notre Chef Gaëtan Joly

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits – toutes nos viandes proviennent de France
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Chapitre 3

La Pause Fromagère

Chapitre 4 :

Le Chemin des Douceurs

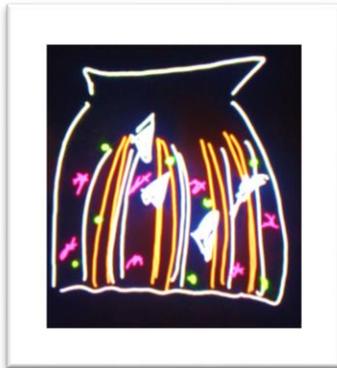
Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits – toutes nos viandes proviennent de France
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Le Temps d'une Ecume – Noce de Soleil
(Supplément de 5€ par personne sur le menu)



Agrumes et Compagnie



*Première ébauche du dessert par notre Pâtissière
Marguerite Girard*

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits – toutes nos viandes proviennent de France
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Marché d'Hiver – Saveurs du Monde

*Poire Pochée au Vin Rouge,
Nappage Gourmand au Vieux Marc Jacquolot*



*Première ébauche du dessert par notre Pâtissière
Marguerite Girard*

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits – toutes nos viandes proviennent de France
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Redonnons Vies à nos Classiques – Un Souffle d'Ange

*Soufflé à la Prunelle de Bourgogne Jacoulot,
Sublimé au Marron avec sa Glace Chartreuse Verte*



*Première ébauche du dessert par notre Pâtissière
Marguerite Girard*

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits – toutes nos viandes proviennent de France
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse



Entre Terre & Passion – Ascension du Mont Blanc



Dessert Végétal et Fruité



*Première ébauche du dessert par notre Pâtissière
Marguerite Girard*

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits – toutes nos viandes proviennent de France
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse