

Entre l'Eau et la Terre...

Mise en bouche

■ **Tartare de féra de lac Léman** condimenté au raifort et huître creuse de Bretagne, caviar de hareng, Pomme Grany Smith et écume iodée

■ **Paleron de bœuf cuit toute une nuit**, racine de persil, jus à la Mondeuse

■ **Fromages de Savoie** préparés aux soins du chef

Ou

■ **Carré pamplemousse rose / chocolat blanc**, sorbet pamplemousse rose

Mignardises

Entrée, plat, fromage ou dessert : 36,00 €

C'est l'Hiver ...

Mise en bouche

■ **Pressé de foie gras des Landes** « betterave Chiogga et griotte »

■ **Noix de coquille Saint Jacques de Bretagne à la plancha**, dans un bouillon de fruits exotiques au Gingembre et coriandre, pointe de wasabi

■ **Selle d'agneau « Laiton Irlandais » en déclinaison, marinée au piment doux**, purée de patate douce, chip's Et vrai jus

■ **Fromages de Savoie** préparés aux soins du chef

Ou

■ **Allumette chocolat au lait / passion**

Mignardises

Entrée, plat, fromage ou dessert : 39,00 €

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert : 48,00 €

Le Menu du Marché...

Chaque jour au déjeuner, découvrez le menu élaboré par notre chef

Une entrée, un plat et un dessert : 23,00 €

Ce menu est proposé au déjeuner, du mardi au vendredi, hors jours fériés

Les prix sont nets et le service compris.

Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons, Par souci de qualité ou d'approvisionnement, la possibilité d'en modifier la teneur.

Le Menu autour de la truffe noire « Mélanosporum » ...

Menu proposé pour l'ensemble des convives de la table

Mise en bouche

- **Langoustine de Bretagne croustillante et truffe « à manger du bout des doigts »**
Cappuccino de cerfeuil tubéreux et topinambour
- **Foie gras de canard des Landes doré**, dans un consommé de pot au feu « Bourgeois » et truffe
- **Saint pierre de pêche et truffe cuit au plat**, endive braisée et jus corsé
- **« Truffe blanche » de coquilles Saint Jacques**, soupe de cresson de jardin
- **Carré et ris de veau grillotés à la truffe**, jus à la truffe
- **Reblochon fermier et truffe en déclinaison ...**
- **Chocolat et Truffe ...**

Mignardises

*Cinq plats, fromage et dessert : 110.00 €
Trois plats, fromage et dessert : 85.00 €*

A la Carte...

Le foie gras des Landes

- **Pressé de foie gras des Landes « betterave Chiogga et griotte »** 25€
- **Foie gras de canard des Landes doré**, dans un consommé de pot au feu « Bourgeois » et truffe 32€

Poissons et crustacés

- **Langoustines de Bretagne croustillantes et truffe « à manger du bout des doigts »**
Cappuccino de cerfeuil tubéreux et topinambour 34€
- **Saint pierre de pêche cuit au plat**, endive braisée et jus corsé 34€

Dans la Plaine

- **Carré et ris de veau grillotés à la truffe**, jus à la truffe 40€
- **Jarret de veau cuit toute une nuit**, grosse frite de polenta au beaufort et amande 38€ par personne
(Servi pour 2 ou 3 personnes), Le jarret se fait attendre... 30 minutes

Fromage et douceurs

- **Fromages de Savoie** préparés aux soins du chef 11€
- **Allumette chocolat au lait / passion** 12€
- **Carré pamplemousse rose / chocolat blanc**, sorbet pamplemousse rose 12€
- **Chocolat / Gianduja / Truffe** 14€