

*Pour commencer*

<b>Saumon mi-cuit,</b> Fumé par nos soins au Poivre de Timut et branche de Pin	25€
Salade de <b>Homard</b> , Aromatiques du jardin, Pince en tempura	38€
<b>Foie Gras</b> de canard, Figues et Pain d'Epices	32€
Fraîcheur de <b>Légumes</b> et herbes du potager	24€



*La Mer*

<b>Lotte</b> , Petit Epeautre et bisque de Crustacés	38€
<b>Homard</b> du vivier, Risotto de Pépinette au Chorizo Ibérique	58€

*La Terre*

<b>Viande</b> de notre Ferme, garniture de saison	38€
<b>Ris de Veau</b> braisé, écrasé de Pomme de Terre et Truffe de Bourgogne	42€
Notre fameux <b>bœuf Wagyu</b> élevé comme à Kobe, Mille-feuille de Pomme de Terre et Shiitake	65€

*Les Fromages*

Notre sélection de fromages affinés de la Région	15€
--------------------------------------------------	-----

*Les Gourmandises*

Le Chocolat, Parfait glacé au Grué de Cacao, gelée de Chartreuse Verte	15€
La Mirabelle, Riz au lait et Miel de châtaignier	15€



## *Menu Comme Chez Jeanne*

32€

*(Uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)*

Autour de l'œuf selon les inspirations de Jérémie



Viandes cuisinées ou mijotées de notre Ferme



Dessert de saison

## *Menu Campagne Chic*

55€

Saumon mi-cuit,  
Fumé par nos soins au Poivre Timut et branche de Pin



Viande de notre Ferme, garniture de saison



Notre sélection de fromages affinés de la Région



Dessert au choix

Tout changement de plats dans les menus entraîne une facturation à la carte

## *Menu Campagne Royale en 4 plats*

80€

## *Menu Campagne Rymška en 5 plats*

96€

Foie Gras de canard, Figs et Pain d'Épices



Lotte, Petit Épeautre et bisque de Crustacés

**Et / Ou**

Ris de Veau braisé,  
Écrasé de Pomme de Terre et Truffe de Bourgogne



Notre sélection de Fromages affinés de la région



Dessert au choix

Tout changement de plats dans les menus entraîne une facturation à la carte

