

A LA CARTE

Les Entrées

| | |
|--|-----|
| L'œuf parfait de notre ferme, petits pois à la française, livèche, émulsion de soubise fumée | 26€ |
| Tourteaux de casier, Œuf confit, voile de Haddock fumé | 40€ |
| Foie gras de Canard mi-cuit, variation Fraise & Rhubarbe | 34€ |
| Asperges vertes et blanches, Olive Taggiasche en tempura  | 32€ |

Poissons & Crustacés

| | |
|--|-----|
| Poisson du jour selon arrivage, Risotto de fregola sarda | 46€ |
| Gambas rôties au Citron, fine Ratatouille, émulsion Coco – Gingembre | 46€ |
| Homard Bleu servi entier et décortiqué | 78€ |

Les viandes et Abats

| | |
|--|-----|
| Cochon Mangalitz de notre ferme, croûte de Noisettes et espuma de Pomme de Terre | 38€ |
| Ris de Veau braisé, Morilles et Asperges, émulsion Vieux Comté | 42€ |
| Duo de Bœuf de notre élevage, braisé et snacké, Gnocchi | 40€ |
| Bœuf Wagyu de notre ferme, élevé façon Kobe | 78€ |

Les fromages

| | |
|--|-----|
| Notre chariot de Fromages affinés de la Région | 16€ |
|--|-----|

Note sucrée

| | |
|--|-----|
| Le Chocolat, Parfait glacé au chocolat et son crémeux, cookies cacao, réduction pamplemousse | 16€ |
| Le Fruit Rouge, mousse au lait d'Amandes, pistou d'herbes du jardin et Citron vert | 16€ |
| Soufflé au Grand Marnier, variation Orange Sanguine | 18€ |

NOS MENUS

Comme chez Jeanne

32€

(Proposé du lundi au vendredi au déjeuner – hors jours fériés)
Selon l'inspiration du chef entrée, plat & Dessert

Campagne Chic

55€

L'œuf parfait de notre ferme, petits pois à la française, livèche, émulsion de soubise fumée



Viande de notre Ferme, garniture de saison, jus corsé



Notre chariot de Fromages affinés de la région



Le Chocolat ou Le Fruit Rouge

Campagne Royale (4 Plats)

80€

Campagne Rymaska (5 Plats)

96€

Foie gras de Canard mi-cuit, variation Fraise & Rhubarbe



Gambas rôties au Citron, fine Ratatouille, émulsion Coco – Gingembre

Et/Ou

Ris de Veau braisé, Morilles et Asperges, émulsion Vieux Comté



Notre chariot de Fromages affinés de la Région



Le Chocolat ou Le Fruit Rouge

Menu Dégustation (7 services)

125€

Evasion gustative sur nos terres, étangs et sous-bois jusqu'à la mer...

« Servi pour l'ensemble de la table »

- *Tout changement de plats dans les menus entrainera une facturation à la carte* •
Les informations relatives aux allergènes sont disponibles sur demande