

LE MENU HUMEUR DU CHEF

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

39 EUROS


MENU ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

49 EUROS


MENU ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT

59 EUROS

LES ENTRÉES

- LES 6 HUÎTRES DE LA MAISON CHALM, CITRON, VINAIGRE À L'ÉCHALOTE
- TERRINE DE FOIE GRAS AU CALVADOS, CHUTNEY ANANAS, ESTRAGON (+9€)
- LE PÂTÉ EN CROÛTE DU ST CHRISTOPHE, RIS DE VEAU, CANARD, GEL AU VIN JAUNE
- TATAKI DE THON, SAUCE CHIMICHURI, CHOUX CAVALIER GRILLÉ
- FILET DE MAQUEREAU SAUCE RAVIGOTE, POIREAUX ROULÉS GRILLÉS À LA FLAMME
- AUTOUR DU PETIT POIS, GLACE PETIT POIS THÉ NOIR, ÉMUSION À L'AIL DES OURS 



LES PLATS

- FILET DE BOEUF CHAROLAIS, COPEAUX DE TRUFFE D'ÉTÉ, POMMES PAILLASSON ET JUS DE BOEUF CORSÉ (+15€)
- ROGNONS DE VEAU POÊLÉS, DÉGLACÉS AU "FOURCAS DUPRÉ" BLANC, MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN, GRATIN DE MACARONIS, CRÈME DE PARMESAN
- LANGOUSTINES EN DEUX TEMPS : EN TARTARE ET RÔTIÉS, GEL POMELOS, PETITS POIS EN TEXTURE, SAUCE CIVET ET SA BISQUE
- PAVÉ DE MAIGRE SERVI NACRÉ, BEURRE BLANC, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE VIOLETTE ET MINI BROCOLI BIMBI
- RISOTTO TRUFFÉ ET POINTES D'ASPERGES VERTES 

LE PLATEAU DE FROMAGES

- NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON PERRIN ET SON BOUQUET DE VERDURE
CHOISISSEZ JUSQU'À 4 MORCEAUX POUR COMPOSER VOTRE DÉGUSTATION PERSONNALISÉE

LES DESSERTS

- LE CLASSIQUE SOUFFLÉ MANGUE, APÉROL, SORBET HIBISCUS 
- COCO CHOCOLAT, PRALINÉ COCO GRUÉ, BISCUIT CACAO, SYPHON MOUSSE CHOCOLAT 
- FINGER VANILLE, GANACHE À LA VANILLE DE MADAGASCAR, CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC PRALINÉ, BISCUIT MADELEINE, SORBET PÂTE FEUILLETÉE
- TARTELETTE RENVERSÉE AU CITRON NOIR D'IRAN, VERVEINE, SORBET CITRON VERVEINE
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND DU ST CHRISTOPHE - DÉCLINAISON DE 5 MINI DESSERTS (+5€)

 A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

 PLAT VÉGÉTARIEN

 SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE

LE DÉJEUNER DES SAVEURS

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU MARDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

SEMAINE DU 22 AU 25 AVRIL 2025

PISSALADIÈRE D'ANCHOIS, PICKLES, SALADE DE MÂCHE

-

PAVÉ DE SAUMON RÔTI, FONDUE DE POIREAUX ET CRÈME DE COQUILLAGES

-

MOUSSE AU CHOCOLAT, CROUSTILLANT VÉGÉTAL PISTACHE

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

25 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

29 EUROS



LA CARTE DES ENFANTS

POUR LES GASTRONOMES EN HERBE (JUSQU'À 12 ANS INCLUS),

“LE PETIT GOURMET” ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

25 EUROS

LE CHEF LEUR PROPOSE DE PIOCHER À LEUR GUISE DANS LA CARTE DES GRANDS.
LES PLATS SERONT ADAPTÉS EN PORTION ENFANT

“LE PETIT GOURMAND” PLAT ET DESSERT

15 EUROS

POISSON OU VOLAILLE DU JOUR, LÉGUMES DE SAISON OU MOUSSELINE DU MOMENT
SALADE DE FRUITS FRAIS OU GÂTEAU GOURMAND FAIT MAISON



LES SOIRÉES TERROIR & VIGNOBLES

DÉCOUVREZ CHAQUE MOIS, UNE SOIRÉE AUTOUR D'UN PRODUIT DU TERROIR (AGNEAU, ASPERGES, HOMARD, BOEUF, ...) DÉCLINÉ AU FIL DU MENU AINSI QUE L'ACCORD METS & VINS ÉLABORÉ SPÉCIFIQUEMENT PAR UN CAVISTE OU UN VIGNERON PRÉSENT LORS DE LA SOIRÉE.
LA PROGRAMMATION 2025 EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.



ORIGINE DES VIANDES

- BŒUF FRANCE
- VEAU FRANCE

PRIX NETS TVA INCLUSE ET SERVICE COMPRIS

SERVICE DE 12H15 À 14H00 ET DE 19H15 À 21H30.

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

LES ANIMAUX NE SONT PAS ACCEPTÉS DANS LE RESTAURANT