

# 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
- DOS DE CABILLAUD, PETITS POIS EN TEXTURE, BISQUE DE CRUSTACÉS
- 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 MADELEÏNE, 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 01 AU 04 JUILLET 2025

HADDOCK FUMÉ, SALADE DE POMMES DE TERRE GRENAILLE, ÉMULSION CRÈME FUMÉE

-

PAVÉ D'ESPADON, PIPERADE ET SAUCE VIERGE EXOTIQUE

-

CRÈME BRULÉE, VANILLE BOURBON

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**