

LE MENU

## la pause

29

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

*Tous nos plats sont disponibles à la carte.*

### ENTREES AU CHOIX

#### **inspiration**

oeuf parfait fermier label rouge, nid de patates douces au sirop d'érable, bacon grillé, émulsion de lait Ribot

#### **douceur d'hiver**

velouté parmentier, pesto de truffe, lamelles de haddock fumé

### PLATS AU CHOIX

#### **fondant de veau braisé**

mijoté de légumes au jus tomate  
petits pois, carottes & pommes de terre

#### **pavé de saumon grillé**

risotto fèves vertes, pecorino, Noilly Prats, palourdes, pesto d'oseille & amandes

### DESSERTS

#### **au choix à la carte**

MENU FROMAGE ET DESSERT + 4

LE MENU

## gourmet

39

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

*Tous nos plats sont disponibles à la carte.*

### ENTREES AU CHOIX

#### **classique**

terrines de foie gras de canard, compotée de poires aux épices & vin rouge, briochette

#### **un air de fête...**

raviole crabe & Saint-Jacques (maison Cornand)  
sauce Nantua aux fruits de mer

### PLATS AU CHOIX

#### **pintade fermière**

farce trompettes de la mort & châtaignes,  
écrasé de topinambours infusé à la tonka,  
farandole de légumes, jus réduit

#### **dos de cabillaud**

royale de courges, légumes de saison,  
oeufs de truite, beurre blanc au champagne

### DESSERTS

#### **au choix à la carte**

MENU FROMAGE ET DESSERT + 4