Au Gourmet

Déjeuner Saveurs

Entrée, Plat et Dessert 44€

Du jeudi 26 au samedi 28 novembre

Salé apéritif

Terrine de poisson et légumes en gelée, gel de balsamique BIO et salade de mâche de pleins champs

****

Bonbon de bichette, mousseline de légumes racines et panais rôti, sa sauce au vin rouge

****

Notre chocolat praliné

Mignardises

Uniquement valable le midi du jeudi au samedi hors jours fériés

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

Entrées

Lingot de foie gras de canard, son chutney aux poires et gel de balsamique BIO 39€

Carpaccio de noix de St Jacques, sa marinade de petits légumes et caviar Gold, fraicheur de quinoa et lentille corail, mayonnaise au saté 48€

Velouté de châtaigne, ses ravioles de butternut et trompette de la mort 32€

Filet de maigre « Label Rouge » mariné façon rollmop's et sa déclinaison de chou fleur 39€

L'œuf parfait BIO cuit à 64C°, mousseline de pomme de terre et truffe de Bourgogne, sa sauce Albuféra 46€

Poissons

Filet de truite de la pisciculture de Sparsbach cuit à la vapeur douce au beurre de Riesling, rouleau moelleux aux endives, arancini aux champignon et son bouillon coco, citronnelle et gingembre 48€

Noix de Saint Jacques rôties, risotto crémeux de boulgour de blé, sa sauce XO inspiration Hong Kong 58€

Viandes

Caille royale en ballottine, sa jambonnette confite au jus, écrasé de légumes racines et panais rôti, sauce au vin jaune 46€

Filet de bichette rôti, pomme soufflées et fricassée de cèpes, carottes en collection, sa sauce au vin rouge infusée aux baies de genièvre 56€

Fromages

Assiette gourmande de Fromages (sélection MOF 2007 madame GABORIT Laetitia de Béarn)

3 morceaux 17€
5 morceaux 21€
7 morceaux 25€

Desserts

Torche aux marrons à notre façon 16€
Forêt Noire revisitée 16€
Vacherin glacé 16€

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

Escapade gourmande

En 4 escales 84€*
En 5 escales 98€*

Mise en Bouche

Lingot de foie gras de canard, son chutney aux poires et gel de balsamique BIO
Ou
Filet de maigre « Label Rouge » mariné façon rollmop's et sa déclinaison de chou fleur
****

Velouté de châtaigne, ses ravioles de butternut et trompette de la mort
****

Filet de truite de la pisciculture de Sparsbach cuit à la vapeur douce au beurre de Riesling, rouleau moelleux aux endives, arancini aux champignon et son bouillon coco, citronnelle et gingembre
Ou (pour les 4 escales)
Et (pour les 5 escales)

Caille royale en ballottine, sa jambonnette confite au jus, écrasé de légumes racines et panais rôti, sauce au vin jaune

****

La forêt Noire revisitée

Mignardises

***Le même menu pour l'ensemble de la table**
Dès 5 convives seul les menus sont proposés

PRIX NETS / Service inclus
Susceptible de changer selon les arrivages
Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

La symphonie culinaire

Les 6 partitions129€*

Mise en bouche

Carpaccio de noix de St Jacques, sa marinade de petits légumes, fraicheur de quinoa et lentille corail, mayonnaise au saté

****

L'œuf parfait BIO cuit à 64C°, mousseline de pomme de terre et truffe de Bourgogne, sa sauce Albuféra

****

Noix de Saint Jacques rôties, risotto crémeux de boulgour de blé, sa sauce XO inspiration Hong Kong
****

Gigot de bichette rôti, pomme soufflées et fricassée de cèpes, carottes en collection, sa sauce au vin rouge infusée aux baies de genièvre

****

Sélection de 3 fromages de Laetitia GABORIT MOF 2007

****

La torche aux marrons à notre façon

Mignardises

***Le même menu pour l'ensemble de la table**
Dès 5 convives seul les menus sont proposés

PRIX NETS / Service inclus
Susceptible de changer selon les arrivages
Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

Menu de Noël 119€

Le 24,25, 26 et 27 décembre
Au déjeuner menu unique

Mise en Bouche

Finger de foie gras de canard en gelé de vin chaud, chutney poire et poivre du Sichuan récolté dans le jardin

****

Noix de Saint Jacques rôties au beurre noisette, risotto de boulgour de blé et croquant, sauce XO aux inspirations de Hong Kong

****

Cappuccino à la truffe Noire

****

Suprême de chapon fermier aux morilles, pomme Macaire à notre façon et sa sauce au Vin Jaune

****

La bûche de Noël orange et grand Marnier

Mignardises

***Un supplément de 9€ par modification**

PRIX NETS Service inclus

PRIX NETS / Service inclus
Susceptible de changer selon les arrivages
Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

Menu de la Saint Sylvestre 179€

Mise en bouche

Carpaccio de noix de Saint Jacques et truffe et son caviar de Truffe Noire

***

Escalope de foie de canard poêlé, streusel au grué de cacao, compoté de pomme gala, balsamique BIO réduit au jus et au chocolat Grand cru

***

Queue de grosse langoustine en pop corn de crevette, risotto frégola sarda et bisque de crustacé au saté

***

Le veau façon Wellington et duxelles de cèpes, sa sauce périgourdine

***

Sélection de 3 fromages de Laetitia GABORIT MOF 2007

***

Flocon de neige coco et mangue

Mignardises

***Un supplément de 9€ par modification**
PRIX NETS Service inclus

Uniquement au diner du 31 décembre

PRIX NETS / Service inclus
Susceptible de changer selon les arrivages
Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

Carte Traiteur de fin d'année 2026

Pour vos fêtes de fin d'année le chef vous propose de régaler vos convives avec notre carte traiteur
Réservez dès maintenant jusqu'au 15 décembre
Un acompte de 50% à la commande le reste au retrait

Les prix sont à la portion pour une personne

PRIX NETS / Service inclus
Susceptible de changer selon les arrivages
Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

Les entrées

Filet de truite mariné façon gravlax, crème à l'aigrelette 19€
(Portion de 100gr sous vide)

Golden Terrine de foie gras de canard, avec son chutney 15€
(à la découpe en portion de 50gr enrobé de poudre d'or)

Terrine de foie gras de canard, avec son chutney 20€
(à la découpe par tranche de 100gr sous vide)

Velouté de châtaigne, la raviole de butternut et trompette de la mort 19€
(Portion de 20cl sous vide)

Truffe Noire « Mélanosporum » vendu au gramme 3€/gr
(Taille selon demande)

Les plats

Noix de Saint Jacques rôties, risotto crémeuse à la Truffe Noire, sa sauce cassolette au beurre noisette 29€

Dos de maigre « Label rouge » rôti risotto crémeuse à la Truffe Noire, sa sauce cassolette au beurre noisette 29€

Suprême de pintade fermière cuit en basse température, polenta crémeuse aux petits légumes sa sauce Albuféra 29€

Gigot de bichette rôti, polenta crémeuse aux petits légumes sa sauce au vin rouge infusée gingembre et baies de genièvres 29€

Desserts

En Bûche : de 4 personnes 20€ / 6 personnes 30€ ou 12 personnes 60€

Bûche de Noël gourmande chocolat, Gianduja et noisette

Bûche de Noël orange et Grand Marnier

Mignardises 3 pièces par personne 4,50€

PRIX NETS / Service inclus
Susceptible de changer selon les arrivages
Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers