

Menu Gourmet

76€

Mise En Bouche

**Escalopes De Foie Gras De Canard Poêlée**

Chanterelles, Raviole Et Velouté De Lentilles Légèrement Fumé

~~~~~

**Bar De Ligne Grillé**

Beurre Blanc Aux Œufs De Poissons Sauvages Et Légumes De  
La Ferme De Macoha

Et

**Ris De Veau Doré Au Sautoir**

Pâte De Coing Et Purée De Butternut, Jus Réduit

~~~~~

**Chariot De Fromage**

De La Fromagerie Blanchard

~~~~~

**Dégustation D'agrumes**

Panna Cotta Safran, Jus De Mikan Et Clémentine Corse

Menu Gourmand

54€

Mise En Bouche

**Les Escargots en Coque Croustillante**

Crémeux de Persil à l'Ail, tourin

~~~~~

**Le Pot-Au-Feu De Filet Mignon De Cochon Fondant**

Compression De Chou-Vert, Petit Farci, Bouillon Goûteux

~~~~~

**Tartelette Chocolat Caramel**

Fruits Secs, Crème Glacée Aux Marrons Et Rhum

Suggestion Du Chef Pâtissier :

(Supplément De 4€ Dans Le Menu Gourmand)

**La Tradition, Soufflé Chaud Au Grand Marnier**

Sorbet Orange Sanguine

Menu Gourmet

76€

Appetizer

~~~~~

**Pan-Seared Duck Foie Gras Cutlets**

*Chanterelles, Ravioli and Lightly Smoked Lentil Soup*

~~~~~

**Grilled Line Bar**

*White Butter With Wild Fish Eggs And Vegetables From  
Macoha Farm*

**And**

**Golden veal sweetbread in the sautoir**

*Quince paste, Butternut Puree and Reduced Juice*

~~~~~

**Cheese Cart From The Dairy Blanchard**

~~~~~

**Tasting Of Citrus Fruits**

*Panna Cotta Saffron, Mikan Juice And Corsican Clementine*

Gourmand Menu

54€

Appetizer

~~~~~

**Snails in a Crispy Shell**

*Creamy Parsley Shell with Garlic, Tourin*

~~~~~

**Fondant Pork Filet Mignon Pot-Au-Feu**

*Cabbage Compression, Small Stuffed, Tasty Broth*

~~~~~

**Chocolate Caramel Tartlet**

*Caramelized Dried Fruits, Chestnuts and Rum Ice Cream*

Suggestion From The Pastry Chef:

*(Supplement Of 4 € In The Gourmand Menu)*

**Tradition, Hot Souffle With Grand Marnier**

*Blood Orange Sorbet*

Menu Découverte

97€

*« La Découverte D'un Mets Nouveau Fait Plus Pour Le Bonheur  
Du Genre Humain Que La Découverte D'une Etoile » Brillât  
Savarin*

*Ce Menu Est Servi Pour L'ensemble Des Convives*

*Commande De Ce Menu Prise Avant 12h45 Et 20h45*

*Laissez Vous Conduire, Avec Hardiesse, A La Découverte De La  
Cuisine De Damien Fagette*

Discovery Menu

97€

*« The Discovery Of A New Dish Does More For The  
Happiness Of Mankind Than The Discovery Of A Star”  
Brillât Savarin*

*This Menu Is Served For All Guests*

*Order Of The Menu Taken Before 12.45pm And 8.45pm*

*Let Yourself Be Led, With Boldness, To Discover The  
Cuisine Of Damien Fagette*