

Menu Jean de Rigny

49 Euros

La Mise en bouche

Saumon Fumé au Château

Emulsion d'Algues

Et Dentelle de Curry 🇫🇷

Ou

Méli-mélo de Légumes de chez nous

Pressé de Volaille fermière

Crème de graines de moutarde Fallot 🇫🇷

Suprême de Pintade fermière

Sauce au Romarin du Potager

Tombée de Chou rouge 🇫🇷

Ou

Filet d'Esturgeon de Neuvic rôti

Sauce Vierge

Légumes du moment 🇫🇷

L'Assiette de Fromages

D'ici et d'Ailleurs 🇫🇷

Ou

Cocktail de sorbets maison 🇫🇷

Ou

Tarte au Citron et sa Meringue

Ou

Crèmeux de Praliné à la Mascarpone

Banane rôtie 🇫🇷

Menu Longueval de Rigny

75 euros

La Mise en bouche

Foie gras frais maison

Et son Caramel de Macvin 🇫🇷

Ou

Les Asperges Violettes des Landes

Magret fumé et séché au Château

Vinaigrette Orangée 🇫🇷

Ou

Terrine de Lotte de nos côtes 🇫🇷

Coulis de betterave, légumes croquants

Caille fermière désossée farcie

Son jus à la Truffe d'été

Légumes du moment 🇫🇷

Ou

Filet de Charolais 🇫🇷

Pomme de terre au Comté

Sauce aux Morilles

(Supplément 10 euros)

Ou

Noix de Saint-Jacques nos côtes

Juste saisies, Coulis de Homard

Tombée d'Épinards frais 🇫🇷

Ou

Homard « Pattes Bleues » Entier décortiqué

Sauce Estragon, Topinambours 🇫🇷

(Supplément 20 euros)

Ou

Noisettes de Filet de Cerf à la Poêle

Sauce Grand-Veneur 🇫🇷

L'Assiette de Fromages D'ici et d'Ailleurs

Le pré-dessert

Ganache de chocolat

Parfait glacé à l'Absinthe 🇫🇷

Ou

Nougat Glacé au Kirsch de Fougerolles

Palets croquants, Griottines 🇫🇷

Ou

Pavlova Ananas et Agrumes

Coulis Coco et Fruits de la Passion 🇫🇷

Chers Clientes et clients,

Chaque jour, notre Chef et son Equipe épluchent, coupent, émincent, écaillent, désossent, poêlent, rôtissent, Mijotent, assaisonnent, tout ceci à partir de produits bruts, frais, et pour la majorité d'origine locale voire cultivés par nous-mêmes.

Tous nos plats sont faits maison

à partir de produits frais et bruts

🇫🇷 Spécialité maison et/ou plat réalisé avec des produits de notre région

🇫🇷 Toutes nos viandes sont d'origine France

🇫🇷 Toutes nos Volailles sont élevées en ferme