

# La Carte

Euros

## Les Entrées

Foie gras frais maison et son Caramel de Macvin	22
Terrine de Lotte de nos côtes, Poulis de Betterave et légumes racine croquants	22
Méli-mélo de Légumes de chez nous et Terrine de Perf maison	18
Saumon fumé au Château, lentilles corail de Fresancey, Gelée d'Algues	18

## Les Poissons & Crustacés

Filet de Bar de nos côtes Rôti, Sauce Vierge, légumes du moment	25
Filets de Rouget barbet de nos côtes juste saisis, Tombée d'Épinards frais, Poulis de Homard	32
Le Homard « Pattes Bleues » entier décortiqué, Sauce Estragon, Topinambour	52

## Les Viandes

Sauté de Sanglier, Poêlée de Trompettes des morts, Polenta de Pource épicée	25
Suprême de Pintade fermière, Sauce aux herbes fraîches du Potager, Petits Légumes	25
La Caille fermière rôtie désossée et farcie, Jus à la truffe d'été, Pomme rattes au four	32
Noisettes de filet de Perf, Pêpes en persillade, Sauce Grand - Veneur	32
Filet de Bœuf Pharolais aux Morilles, Gâteau de pommes de terre au Comté	42

L'Assiette de Fromages de notre région affinés à partir de 11

## Les Desserts

Cocktail de sorbets maison	11
Plafouti de Quetsches de chez nous, Sorbet Coco, Biscuit Noisettes	11
Notre Tartelette de Poire Caramélisée, Crème Pralinée et Proustille	11
Ganache de chocolat et son sorbet à l'Absinthe	14
Nougat glacé au Kirsch de Fougerolles, Sphère chocolat, Griottes de Fougerolles	14
Figues de Solliès juste rôties, Sorbet aux baies de Passis	14

