

# La Carte

## Les Entrées

Euros

Foie gras frais maison et son Caramel de Macvin	18
Gravelaxe de Thon frais, fromage blanc aux herbes fraîches	18
Méli-mélo de Topinambour, Terrine de Sanglier, Confit d'oignon aux griottes	16
Saumon fumé au Château, lentilles corail de Presancey, Gelée d'Algues	16

## Les Poissons & Crustacés

Dos de Lieu Noir de ligne cuit Meunière, Crème de Homard	25
Noix de Saint-Jacques de nos Côtes poêlées, Sauce safranée	30
Le Homard « Pattes Bleues » entier cuit au grill Sauce Estragon, Topinambours	42

## Les Viandes

Médaille de Veau fermier rôti, Son jus au Romarin du verger, Braisée de chou rouge	25
Filet de Canette fermière aux pommes fruits, Sauce au miel d'acacia épicé	25
Sauté de Sanglier, Sauce façon Bourguignonne à la coriandre, Légumes d'Automne	25
Filet de Cerf cuit au Sautoir, Sauce Grand-Veneur, Pêpes et Spaetzle	32
Pigeon de Lormic, sa Puisse et sa Poitrine, Jus à la truffe de Bourgogne	32
Filet de Charolais aux Morilles, Gâteau de pommes de terre au Comté	40

## L'Assiette de Fromages de notre région affinés

à partir de 10

## Les Desserts

Pocktail de sorbets maison	10
Ananas frais mi-cuit, Crèmeux de Citron et sablé	10
Ganache de chocolat et son sorbet à l'Absinthe	12
Hougat glacé au Kirsch de Fougerolles, Sphère chocolat, Griottes de Fougerolles	12
Figues fraîches rôties, Coulis de fruits frais, Granité de Pineau des Charentes Marchive	12

