



LA CARTE DE LA MAISON NOËL

LES PLATS



La côte de veau a la cote 38€

Côte de veau panée façon milanaise 350g / sauce gribiche /
pleurotes en tempura



La Saint-Jacques se poêle 32€

Coquilles Saint-Jacques poêlées / crème de panais / condiment pommes granny /
céleri / chips de légumes anciens / sauce aux oeufs de saumon /
citron et huile d'herbes



Le cabillaud paysan 28€

Cabillaud à la nacre / paysanne de légumes de saison /
émulsion au lard fumé / coques marinières



Le Saint-Burger 22€

Pain maison ail & origan / steak du boucher / poitrine fumée /
Saint-Nectaire fermier / mayonnaise aux herbes fraîches /
pickles de girolles / mâche & frites



Un grand classique 24€

Suprême de volaille fermière / sauce au vin jaune et crème fraîche /
girolles en persillade / pommes paille



Vrai ou faux le filet 32€

Filet de boeuf / duxelles de champignons / butternut moelleux /
fruits d'automne marinés au vinaigre de framboise / réduction de jus de boeuf /
beurre maître d'hôtel



Le petit potager d'automne 20 €



Risotto de petit épeautre / poireaux et butternut / mélange de jeunes pousses et
pickles d'oignons / moutarde et vinaigrette aigre-douce