

LA CARTE DE LA MAISON NOËL

LES PLATS

La côte de veau à la côte 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