

ENTREES

Foie gras de canard au naturel, cake aux noix Nous vous conseillons le verre de vin Jurançon à 14€	22.00 €
Omble chevalier fumé au bois de hêtre, condiment de citron	19.00 €
Boudin noir artisanal de « Christian Parra » au pain d'épices, sirop de betterave, compote de pomme	17.00 €
* Noix de Saint Jacques marinées, tartare d'algues, écume de caviar	22.00 €
Emulsion de comté, queues d'écrevisses et chips de Morteau	18.00 €
Foie gras poêlé aux lentilles vertes du Puy, tuile à la farine de seigle	19.00 €

TERRE ET MER

Dos de cabillaud aux endives braisées aux éclats de noix et orange confite	28.00 €
*Blanc de bar cuit sur sa peau, cannelloni à la chair de tourteau	32.00 €
Colvert cuit en deux cuissons, purée de crapaudine, sauce salmi au foie gras	33.00 €
*Tournedos de bœuf, fricassée de pomme grenaille, champignons	33.00 €
*Vol au vent au ris de veau, langoustine poêlée, sauce poulette au jus de truffes	32.00 €
Noix de Saint Jacques juste saisies, fricassée de topinambours	29.00 €
Assortiment de fromages affinés d'ici et d'ailleurs	14.00 €

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE. Plats à la carte selon arrivage des produits.
Nos plats peuvent contenir certains allergènes, nous vous invitons à vous rapprocher de notre équipe
Prix nets, taxes et services compris

DESSERTS 14€

(à commander en début de repas)

Mont blanc à notre façon, glace aux marrons glacés

Gros macaron au chocolat noir, éclats de noisettes grillées

Tarte tatin à la mangue et sorbet passion

Nage de fruits exotiques à la verveine citronnelle

Crème de banane caramélisée, riz soufflé au kumquat confit sorbet mangue

L'unique « Paris Brest » de la Maison Durand

MENU

« La Vieille Fontaine »

66.00 €

Du mercredi au dimanche

Servi pour l'ensemble des convives / 10 personnes maximum

Supplément 5€ avec les plats en astérisque *

Entrée + Plat + Dessert

Vin compris (Bordeaux selon notre sélection – blanc, rouge, rosé)

MENU DEJEUNER ET DÎNER

Hors week-end et jours fériés du mercredi au vendredi soir

Supplément 5€ avec les plats en astérisque *

Entrée + Plat 40 €

Plat + Dessert 40 €

Entrée + Plat + Dessert 48 €

MENU JEUNE CONVIVE

Plat + Glace 18.00 €

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE. Plats à la carte selon arrivage des produits.
Nos plats peuvent contenir certains allergènes, nous vous invitons à vous rapprocher de notre équipe
Prix nets, taxes et services compris