

## ENTREES

*Foie gras de canard au naturel, cake aux noix	22.00 €
Nous vous conseillons le verre de vin Jurançon à 14€*	
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