

Pour débiter...

Foie gras de canard mi-cuit

miroir d'abricots et lavande, girolles marinées et Cazette du Morvan

33 €

Moules de Bouchot

*cuites au naturel, carottes de créances et coriandre, fraîcheur de moules et safran,
caviar osciètre*

39 €

Mer et rivière...

Homard bleu de Bretagne

rôti au genévrier, imprimé de corail et herbes, artichauts et groseilles, capuccino de homard

47 €

Omble Chevalier des Cévennes

cuit sur une pierre de sel, écrevisses et courgettes, sabayon au beurre d'écrevisse citronné

41 €

La ferme de Clavisy

Bœuf de la ferme de Clavisy

cuit dans l'argile, compression de céleri et truffe d'été, parmentier au saveurs des foins

45 €

Cochon de lait de la ferme de Clavisy

*la longe cuite au lait et le carré rôti, délicatesses façon dauphinois, chénopode,
jus au bourgeon de sapin*

41 €

Prix toutes taxes et service compris.

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes, en cas d'allergie ou d'intolérance veuillez le signaler à notre maître d'hôtel.