

Menu
* HÔTEL DE LA GARE *

45€

Mise en Bouche



Gravlax de cabillaud, betterave, gin, mousseline de chou-fleur fumé
Chips de chou kale & gel betterave

ou

Pâté-Croûte par notre chef Sébastien Lericolais
Ris de veau, foie gras, magret de canard, pistaches...
Finaliste au Championnat du Monde de Pâté croûte - disponible à emporter !



Ballotine de lieu noir & haddock, crème de palourde, condiment kumquat
Mousseline de carotte à l'estragon, carotte fane glacée & salicorne en tempura

ou

Filet de canette, jus de volaille aux baies roses & pralin graines de courge
Céleri remoulade au curry & flan de céleri

ou

Cœur d'entrecôte de veau, siphon reblochon, jus de veau aux
graines de moutarde & au mezcal Supplément +4€
Pomme de terre farcie au reblochon & à la poitrine fumée, pomme paille



Fromage blanc ou Saint Félicien truffé ou assortiment de Fromages secs
Si assortiment de fromages secs, supplément +3€

ou

Dessert au choix à la carte

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant
Notre Chef est à votre disposition en cas de restriction alimentaire ou d'allergie
Prix nets en euros, taxes et service compris. Origine de nos viandes : France & Allemagne*

