

La Carte

Entrées

Poêlée de butternut en deux façons, julienne de viande des Grisons
crèmeux de Laguiole et Comté

17€



Carpaccio de Saint Jacques et homard bleu, rémoulade de
céleri, cresson et pickles d'oignon rouge

21€



Tarte sablée aux champignons de saison, noisettes
torréfiées et en siphon

18€



Plat Végétal

Déclinaison de légumes de saison en plusieurs textures

24€



Poissons

Filet de lotte en croute de tandoori, beurre blanc
galette de maïs et légumes racines

28€



Filet de turbot grillé, espuma de crustacé
tronçon de poireaux vapeur et champignons frits

28€



PRIX INDIQUÉS TTC

La Carte

Viandes

**Filet de canard farcis au foie gras et gingembre cristallisé
betterave et pétale d'oignon**

28€



**Selle d'agneau rôtie servi en cocotte
jus brun à l'orientale et légumes confits**

28€



Fromages

**Déclinaison de fromages de la Crèmerie Martin
Marché Victor Hugo**

11€



Desserts

**Crèmeux chocolat, céleri confit et compotée
quinoa soufflé et sorbet pomme verte**

9,90€



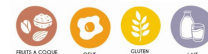
**Coing poché et caramélisé, biscuit noisette
et mousse vanille gingembre**

9,90€



**Finger vanille glacée et crème de marron
biscuit sablé aux noix**

9,90€



Café ou thé gourmand "Le Virgil"

11€



PRIX INDIQUÉS TTC

Menu du Chef

42€

Assortiment de mise en bouche

Pré-entrée

**Œuf poché sur son fondant de cèleri et muscade,
pain d'épices grillé et jus au porto**



OU

**Crevettes marinées à l'huile de sésame et pamplemousse
popcorn de quinoa et butternut confit**



**Pavé de saumon snackée à la plancha, beurre blanc au
cumbawa croustillants de marron aux épices douces**



OU

**Suprême de volaille Français contisé à l'ail
crème de morille, fruits et légumes de saison**



Mille feuilles caramel beurre salé et pomme granny



OU

Douceur agrumes, streusel et crème glacée noisette



PRIX INDIQUÉS TTC

Menu de fête éphémère

62€

Disponible midi et soir du 25 novembre au 22 décembre

Assortiment de mise en bouche

Pré-entrée

Ballotine de foie gras infusé à l'huile de truffe,
Caviar de Sauternes et pain à la cannelle



Noix de Saint Jacques au cidre et noix
espuma de butternut fumé



Filet de canette basse température aux morilles
croustillant de châtaigne



Granité champagne et finger au pain d'épices



Sphère chocolat gingembre et son pralin au sésame



Supplément assiette de fromage Crèmerie Martin

8€

L'accord mets et vins trois verres 10cl

19€



PRIX INDIQUÉS TTC