

MENU VEGETARIEN – VEGETARIAN MENU 25€

L'ASSIETTE ARGENTEUIL / **THE ARGENTEUIL PLATE**

Les pointes vertes et blanches en salade,
vinaigrette mirabelle et mimolette deux ans d'âge râpée.

**The green and white asparagus tips salad, Mirabelle plum vinaigrette sauce
And grated two years old Mimolette cheese.**



LES LEGUMES PRINTANIERES / **THE SPRING VEGETABLES**

Une véritable symphonie entre végétaux et saveur des sous bois, bouillon d'ail des ours.

**A mixed symphony between vegetables and understory vegetation,
wild garlic stew**



LES FRUITS ROUGES / **THE RED BERRY**

Une soupe à la cardinale, sorbet vin rouge et mouillette de pain d'épices.

Cardinal style soup, red wine sorbet and toast country gingerbread.

NOS MENUS ENFANTS – **CHILDREN'S MENUS**

Formule 2 plats 10 € - Menu 2 dishes 10 €

(Entrée + Plat ou Plat + Dessert)

(starter + main course or main course + dessert)

Formule 3 plats 16 € - Menu 3 dishes 16 €

(Entrée + Plat + Dessert)

(starter + main course +dessert)

Assiette de crudités – **plate of vegetables**

Ou

Assiette de saumon fumé – **plate of smoked salmon**



Filet de poisson du marché – **filet of fish**

Ou

Filet de boeuf poêlé nature – **natural fried beef tenderloin**

Accompagné de légumes du marché, tagliatelles ou pommes frites

Accompanied with vegetables, the tagliatelli or the French fries



Coupe de glaces, sorbets et sa chantilly

Ice cream – sorbet and his whipped cream

Ou

Verrine de mousse au chocolat et friandises

Chocolate mousse and sweets

CARTE PRINTEMPS

LES ENTREES

- LE FOIE GRAS DE CANARD / **THE DUCK LIVER** 26€
Un médaillon pané au son de moutarde « Fallof », marmelade de cassis et brioche à la pistache.
A breaded medaillon with mustard bran "Fallof", blackcurrant marmelade, pistachio brioche.
- LE COCO TARBAIS "LABEL ROUGE" / **TARBAIS BEANS « LABEL ROUGE »** 20€
Un onctueux velouté à la viande des grisons, huile d'ail des ours de notre parc et vieux balsamique.
Creamy soup at the swiss dried beef, wild garlic oil from our park and old balsamic.
- LE HOMARD BLEU / **THE BLUE LOBSTER** 25€
En salade de fèves et pomme de terre de « Noiron » safranée, bouillon de presse juste pris infusé au combawa.
Made of broad beans salad and saffron potatoes from "Noiron", broth of squeeze infused in combawa.
- L'ŒUF PARFAIT A 63°C / **THE PERFECT EGG TO 63°C** 22€
Poché sur ses champignons du moment, escargot « d'Hervé », émulsion de pain grillé et Comté affiné 18 mois.
Poached on this season mushrooms, "Hervé" snails, toast emulsion and Comté cheese 18 months matured.

LES POISSONS

- LE SAINT PIERRE / **THE JOHN DORY** 27€
L'aiguillette cuite à la grenobloise, jus brun d'arêtes, asperges vertes cuites et crues.
The aiguillette cooked in "grenobloise" style, gravy of fishbone with roasted and raw green asparagus.
- LE SANDRE DE PAYS / **THE ZANDER** 26€
Le dos en pochouse, boule de grenouille persillée, et tarte de légumes printaniers.
The loin in « pochouse » style, ball of parsley frog, and spring vegetables pie.
- LA SAINT-JACQUES / **THE SCALLOP** 25€
La noix lardée de Colonnata, bouchons de gnocchis à la romaine au parmesan, sucs de bardes au poivre passion.
The shellfish with Colonnata lard, roman parmesan gnocchi, juice flavoured of passion fruit pepper

CARTE PRINTEMPS

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origines et de production française

LE RIS DE VEAU / **THE SWEETBREAD** 29€

La pomme dorée au beurre d'algues, artichaut violet à la barigoule et réduction acidulée au vinaigre de cidre et miel.

**Brown of seaweed butter, purple artichoke cooked at "barigoule" style ,
Sour juice to cider and honey vinegar.**

LE TAUREAU DE NORMANDIE / **THE NORMANDY BULL** 28€

Un tournedos dans le filet cuit au sautoir, écrasé de bleu d'Artois à la crème de Cîteaux, sauce au macis péricarpe.

A sauteed tournedos filet, blue potatoes from Artois mashed with Citeaux cheese cream, nutmeg flower sauce.

LE POULET FERMIER DE « LUDOVIC MARET »* / **FREE RANGE CHICKEN** 27€

Le suprême rôti, la cuisse en boudin blanc aux girolles, jus court aux morilles.

A roasted supreme filet, chicken leg rolled as white pudding with girolles mushrooms, Morel short-gravy.

*Producteur-Eleveur à Saulon-La-Chapelle/ **Producter-Farmer from « Saulon la Chapelle »**

LE PLATEAU DE FROMAGES

Frais et affinés de la Maison Gaugry 10€

Cheeses from Gaugry House and Burgundy 10€

LES DESSERTS DE « JONAS GUERIN » / **THE DESSERTS**

A commander en début de repas

To order at the beginning of the meal

LA POIRE / **THE PEAR** 8€

Pochée à l'hibiscus sur sa tuile aux deux sésames, feuilletage caramélisé et fraîcheur de poire william.

Poached with hibiscus above crunchy sesame biscuit, caramelized puff pastry and William pear sorbet.

LE THE EARL GREY / **THE EARL GREY TEA** 9€

Une demi-sphère au cœur exotique, crumble de citron vert et douceur d'ananas.

A creamy exotic half sphere, lime crumble and pineapple sorbet.

LE SAINT-HONORE / **THE SAINT-HONORE** 8€

Un classique parfumé au sucre muscovado, opaline et glace chocolat caramélia.

A french classic pastry, muscovado sugar flavoured, crispy caramel and chocolate caramelia ice cream.

MENU GASTRONOMIQUE 59€

Servi uniquement pour l'ensemble de la table, jusqu'à 21h15

Served only for the all table until 9:15 pm

LA MISE EN BOUCHE

o o o

LE COCO TARBAIS « LABEL ROUGE » / **TARBAIS BEANS**

Un onctueux velouté à la viande des grisons, huile d'ail des ours de notre parc et vieux balsamique.

Creamy soup at the swiss dried beef, wild garlic oil from our park and old balsamic.

o o o

LE HOMARD BLEU / **THE BLUE LOBSTER**

En salade de fèves et pomme de terre de « Noiron » safranée, bouillon de presse juste pris infusé au combawa .

Made of broad beans salad and saffron potatoes from "Noiron", broth of squeeze infused in combawa.

o o o

LE SAINT PIERRE / **THE JOHN DORY**

L'aiguillette cuite à la grenobloise, jus brun d'arêtes et asperges vertes cuites et crues.

The aiguillette cooked in "grenobloise" style, gravy of fishbone with roasted and raw green asparagus.

o o o

SORBET TONIC ARROSE DE GIN BOTANIST

o o o

LE POULET FERMIER DE « LUDOVIC MARET » / **FREE RANGE CHICKEN**

Le suprême rôti, la cuisse en boudin blanc aux giroles, jus court aux morilles.

A roasted supreme filet, chicken leg rolled as white pudding with giroles mushrooms, Morel short-gravy.

o o o

LE FROMAGE / **THE CHEESE**

De la maison Gaugry et de nos provinces

Cheeses from Gaugry House and Burgundy

o o o

LE PRE DESSERT

o o o

LA POIRE / **THE PEAR**

Poché à l'hibiscus sur sa toile aux deux sésames, feuilletage caramélisé et fraîcheur de poire william.

Poached with hibiscus above crunchy sesame biscuit, caramelized puff pastry and William pear sorbet.

MENU DEGUSTATION 47 €

Le menu est servi jusqu'à 21h30.
The menu is served until 9:30 pm.

LA MISE EN BOUCHE

LE FOIE GRAS DE CANARD / **THE DUCK LIVER**

Un médaillon pané au son de moutarde « Fallot », marmelade de cassis et brioche à la pistache.

A breaded medaillon with mustard bran "Fallot", blackcurrant marmelade, pistachio brioche.

LA SAINT JACQUES / **THE SCALLOP**

La noix lardée de Colonnata, bouchons de gnocchis à la romaine au parmesan, sucs de bardes au poivre passion.

The shellfish with Colonnata lard, roman parmesan gnocchi, juice flavoured of passion fruit pepper

LE TAUREAU DE NORMANDIE / **THE NORMANDY BULL**

Un tournedos dans le filet cuit au sautoir, écrasé de bleu d'Artois à la crème de Cîteaux, sauce au macis périscarpe.

A sauteed tournedos filet, blue potatoes from Artois mashed with Citeaux cheese cream, nutmeg flower sauce.

LE FROMAGE / **THE CHEESE**

De la maison Gaugry et de nos provinces.
Cheeses from Gaugry House and Burgundy.

LE PRE DESSERT

LE THE EARL GREY/ **THE EARL GREY TEA**

Une demi-sphère au cœur exotique, crumble de citron vert et douceur d'ananas.

A creamy exotic half sphere, lime crumble and pineapple sorbet.