

La Carte d'Hiver

Entrées

Euros

- * *Duetto de foie gras de canard maison*
- en terrine aux cépes et aux noix
- poêlé au pain d'épices 24
- * *Noix de Saint-Jacques poêlées au champagne*
huîtres pochées au champagne, fondue d'oignons rouges
caviar d'Aquitaine 25
- * *« Le Chausson du Vieux Garçon Haut Alpin »*
primé dans un Concours de Cuisine de Terroir 20
- * *Terrine de foie gras de volailles au cognac, julienne de basilic*
calligraphie de vinaigre balsamique de Modène 14
- * *Entrée ou potage du jour* 12

Poissons

- * *Médallions de lotte braisés au Noilly Prat, purée de courge*
butternut à la noix muscade, légumes de saison, sauce au safran .. 35
- * *Filet de Saint-Pierre à l'orange, endives caramélisées*
petits légumes du moment, sauce aux agrumes 35
- * *Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre moussoux et curcuma*
purée de panais et légumes d'hiver, sauce à la pistache 30
- * *Fruite de Châteauroux à la mousseline de topinambours*
pommes rattes confètes, sauce au génépi des Pères Chartreux 25
- * *Poisson du jour* 29