

LA CARTE D'HERCULE

ENTRÉES

- Œuf parfait sur une fricassée de girolles et de pousses d'épinard, jambon ibérique et toasts de pain aux noix 21 €
- Carpaccio de gambas en cuisson lente laqué de vinaigre de passion, pickles de mangues, gel de citron, radis et pousses de coriandre 22 €
- Foie gras de canard mi-cuit de la ferme de Jaunour, fine duxelles de champignons, pickles d'oignons rouges et de girolles 21 €
- Mosaïque de betterave au cassis et pesto aux noix, raisins secs marinés au vin de noix, crème de raifort, ketchup de betterave 17 €
- Filet de maquereau grillé à la flamme, salsa de légumes et de hareng fumé, poireau vinaigrette et écume de fêta 17 €

POISSONS

- Pavé de cabillaud confit à l'huile d'olive, crémeux de haricot coco, brunoise de saucisse de Morteau et réduction de vin jaune 29 €
- Comme un pot au feu, noix de Saint-Jacques poêlées et huîtres pochées, palourdes farcies, légumes et velouté de coquillages iodé 31 €

VIANDES

- Suprêmes de caille et rouleau de chou farci de rillettes de cuisses de caille et de châtaignes, poires confites au naturel, chips de châtaignes 31 €
- Filet mignon de cochon cuit à basse température, panchetta grillée, mousseline de butternut à l'huile de courge, gel de miso 29 €
- Pavé de bœuf façon Rossini : filet de bœuf et escalope de foie gras poêlé, gratin de pommes de terre au vieux Cantal 37 €

Pomme de ris de veau croustillante et moelleuse, purée de pomme de terre,
jus de veau réduit 39 €

Magret de canard poêlé et palet de patate douce rôtie au miel de fleur, gel de datte
et poudre de citron 29 €

Origine des viandes : France

FROMAGES

Assiette de quatre fromages et ses accompagnements 10 €

DESSERTS

Segments d'agrumes et mousse parfumée à la verveine, moelleux à l'orange et
poudre de coco, sorbet coco et mandarine, gel d'agrumes 10 €

Tarte façon Tiramisu, crémeux et biscuit imbibé au café, praliné aux graines de café,
espuma amaretto et poudre de cacao 10 €

Feuilleté et pressé de pommes à la gelée de coing, glace yaourt parfumée à la
cardamome et sauce caramel au beurre salé 10,50 €

Ganache au chocolat servie tiède sur un sablé au chocolat, compotée et sorbet
poires, gel de poire à la mélisse citronnée 11,50 €

Entremet noisette et vanille, mousse à la vanille, cœur de praliné et de biscuit
noisette, glace noisette et noisettes torréfiées 11,50 €

*Certains produits dans nos recettes peuvent être allergisants (céréales contenant du gluten,
fruits à coques, arachides, graines de sésame, crustacés, poissons, mollusques, céleri,
œufs, lait, soja, moutarde).*

N'hésitez pas à nous demander notre carte des allergènes.

MENU RETOUR DU MARCHE (hors boissons)

entrée et plat ou plat et dessert 21 euros

entrée plat et dessert à 25 euros

Entrée du jour

* * * * *

Plat du jour

ou

Tartare de bœuf, pommes frites et salade verte

* * * *

Dessert du jour

* * * *

*Menu servi uniquement au déjeuner
du lundi au samedi, hors jours fériés*

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 9 euros*

MENU PETIT GASTRONOME (jusqu'à 10 ans)

à 16 euros

Pavé de cabillaud et brunoise de saucisse de Morteau,
purée de pommes de terre et petits légumes

ou

Filet mignon de cochon, chips de panachetta et mousseline de butternut

* * * *

Feuilleté de pommes et coing, glace yaourt et sauce caramel au beurre salé

ou

Ganache au chocolat servie tiède et sablé chocolat, glace noisette

* * * *

FORMULE D'HERCULE (hors boissons)

Entrée et plat 40 euros

Plat et dessert 38 euros

Entrée, plat et dessert 44 euros

Mosaïque de betterave au cassis et pesto aux noix, raisins secs marinés au vin de noix,
crème de raifort, ketchup de betterave

ou

Filet de maquereau grillé à la flamme, salsa de légumes et de hareng fumé,
poireau vinaigrette et écume de fête

* * * * *

Pavé de cabillaud confit à l'huile d'olive, crémeux de haricot coco,
brunoise de saucisse de Morteau et réduction de vin jaune

ou

Filet mignon de cochon cuit à basse température, panchetta grillée,
mouseline de butternut à l'huile de courge, gel de miso

* * * *

Segments d'agrumes et mousse parfumée à la verveine, moelleux à l'orange et
poudre de coco, sorbet coco et mandarine, gel d'agrumes

ou

Tarte façon Tiramisu, crémeux et biscuit imbibé au café, praliné aux graines de café,
espuma amaretto et poudre de cacao

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 9 euros*

MENU DU TERROIR (hors boissons)

à 48 euros

Foie gras de canard mi-cuit de la ferme de Jaunour, fine duxelles de champignons,
pickles d'oignons rouges et de girolles

* * * *

Magret de canard poêlé et palet de patate douce rôtie au miel de fleur,
gel de datte et poudre de citron

* * * *

Feuilleté et pressé de pommes à la gelée de coing, glace yaourt
parfumée à la cardamome et sauce caramel au beurre salé

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 9 euros*

MENU GOURMAND (hors boissons)

à 55 euros

Œuf parfait sur une fricassée de girolles et de pousses d'épinard, jambon ibérique
et toasts de pain aux noix

ou

Carpaccio de gambas en cuisson lente laqué de vinaigre de passion,
pickles de mangues, gel de citron, radis et pousses de coriandre

* * * * *

Comme un pot au feu, noix de Saint-Jacques poêlées et huîtres pochées, palourdes farcies,
légumes et velouté de coquillages iodé

ou

Suprêmes de caille et rouleau de chou farci de rillettes de cuisses de caille et de châtaignes,
poires confites au naturel, chips de châtaignes

* * * * *

Ganache au chocolat servie tiède sur un sablé au chocolat,
compotée et sorbet poires, gel de poire à la mélisse citronnée

ou

Entremet noisette et vanille, mousse à la vanille, cœur de praliné
et de biscuit noisette, glace noisette et noisettes torréfiées

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 9 euros*