

CARTE DINER

Servie de 19.30 à 22.00

ENTREES

	Euros
Raviole ouverte de gambas de Bretagne, râble de lapin, truffe et émulsion Nantua	36
Crème de volaille fermière, tartelette à la moelle de boeuf et champignons	28
Entrée du jour	25

POISSONS

Saumon d'Isigny confit à l'huile d'agrumes, Mijotée de blettes et d'écrevisses, jus de têtes lié d'un confit de pamplemousse	48
Saint Jacques rôties, en raviole truffée, salsifis et topinambours, pulpe d'échalote et de noix Sauce au vin jaune	56
Poisson du jour	45

VIANDES

Suprême de volaille fermière en viennoise noisette, truffe, sautoir de légumes d'hiver, Gnocchi aux herbes, jus de volaille	50
Morceau choisi de veau du Ségala, pommes de terre confites au Beaufort Racines braisées au miel, jus de veau au génépi	56
Viande du jour	45

FROMAGES

Sélection de fromages de nos régions et d'ailleurs	22
--	----

DESSERTS

Moelleux chocolat coeur coulant, glace vanille	20
Soufflé du Grand Coeur et son sorbet	20
Chariot de desserts	20

DINER MENU
Served from 7.30 PM to 10.00 PM

STARTERS

	Euros
Prawns ravioli, saddle of rabbit, truffle and Nantua emulsion	36
Creamy chicken veloute, bone marrow and mushrooms tartlet	28
Starter of the day	25

FISHES

Candied salmon Isigny with citrus oil Chard and crayfish, head juice with candied grapefruit	48
Roasted scallops, truffled raviole, salsify and Jerusalem artichoke, shallots and nuts pulp White wine sauce	56
Fish of the day	45

MEATS

Hazelnut crusted free-range chicken with truffle, winter sauteed vegetables Gnocchi with herbs, chicken juice	50
Selected piece of Ségala veal, candied potatoes with Beaufort Braised roots with honey, veal juice and génépi	56
Meat of the day	45

CHEESES

Selection of cheese from our regions and other locations	22
--	----

DESSERTS

Chocolate lava cake, vanilla ice cream	20
Souffle Le Grand Coeur, mandarin sorbet	20

