

# Découverte en dégustation des Saveurs de l'Automne 2026

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table*

Mise en appétit,

La betterave,  
crèmeux de Haddock, pickles de graine de moutarde.

---

Pleurote du Panicaud,  
pomme de terre Roseval et sauce meurette.

---

Rouget barbet de nos côtes et sa bouille,  
variation de salsifis, huile d'estragon.

---

Lieu jaune de ligne,  
déclinaison de chou-fleur, condiment grenobloise.

---

Une petite Pause

---

Suprême de canard col vert et ses cuisses en effiloché,  
déclinaison de chou rouge, condiment de prunelle.

Ou

Lièvre à la Royale en deux services,  
Châtaignes, condiment cynorrhodon

---

Pré dessert

---

Différentes textures de maïs, citron et foin.

Ou

Tarte soufflée au chocolat Nyangbo, sauce café,  
Whisky « La Gare »

Ce menu vous est proposé à 150 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 12€.

Accord mets et vins (6 verres) : 80€ par personne

# Odeurs, Couleurs et Saveurs de l'Automne 2026

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mise en appétit,

Différentes textures de Céleri,  
tuile et émulsion de sarrasin, condiment d'ail noir.

Ou

Pleurote du Panicaud,  
pomme de terre Roseval et sauce meurette.

---

Rouget barbet de nos côtes et sa bouille,  
variation de salsifis, huile d'estragon.

---

Suprême de canard col vert et ses cuisses en effiloché,  
déclinaison de chou rouge, condiment de prune.

Ou

Lièvre à la Royale en deux services,  
Châtaignes, condiment cynorrhodon.

---

Pré dessert

---

Alliance de pomme, châtaigne et vin jaune.

Ou

Tarte soufflé au chocolat Nyangbo, sauce café,  
Whisky « La Gare »

Ce menu vous est proposé à 115 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 12€.

Accord mets et vins (4 verres) : 60€ par personne

## PLAISIR GOURMAND

Mise en appétit,

La betterave,

crèmeux de Haddock, pickles de graine de moutarde.

Ou

Différentes textures de Céleri,

tuile et émulsion de sarrasin, condiment d'ail noir.

---

Lieu jaune de ligne,

variation de chou-fleur, condiment grenobloise.

Ou

Dos de Sanglier et sa sauce poivrade,

déclinaison de panais et granny smith.

---

Pré dessert

---

Alliance de pomme, châtaigne et vin jaune.

Ou

Différentes textures de maïs, citron et foin

Ce menu vous est proposé à 80 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 12€.

## CARTE

### Entrées

Différentes textures de Céleri,  
tuile et émulsion de sarrasin, condiment d'ail noir. 28 €

Pleurote du Panícaut,  
pomme de terre Roseval et sauce meurette. 32 €

### Poisson

Rouget barbet de nos côtes et sa bouille,  
variation de salsifis, huile d'estragon. 38 €

### Viandes

Lièvre à la Royale en deux services,  
Châtaignes, condiment cynorrhodon 62 €

### Desserts

Chariot de fromages affinés 24 €

Différentes textures de maïs, citron et foin. 26 €

Tarte soufflé au chocolat Nyangbo, sauce café, Whisky « La Gare » 35 €