

Restaurant La Cueillette

Pour commencer / To start

L'Oeuf Parfait dans l'esprit Meurette 18 €
Perfect cooked Egg in Meurette style

Couteaux et Coques Passion 21 €
Poireaux Grillés, Vinaigrette exotique et Emulsion St Germain
Razor Shells and Cockles with Passionfruit
Grilled Leeks, Exotic Vinaigrette and St Germain Emulsion

Cuisses de Grenouilles Crispy 25 €
Ketchup de Cassis, Siphon Mayo de Cresson chaude, Sponge cake à l'ail noir
Crispy Frogs Legs
Blackcurrant Ketchup, Warm Watercress Mayo, Sponge cake with Black Garlic

Les poissons / The sea

Truite Française confite, 29 €
Pomme de terre siphonnée, Choux grillés et Emulsion au Vin Jaune
French Trout confit
Siphon made Mashed Potatoes, Grilled Cabbage and Yellow Wine Emulsion

Pêche du Jour, 34 €
Purée de Carottes réglissée, Crème Mousseuse Carotte-Orange, Kasha, Jus d'Oignons
Fish upon Delivery,
Mashed and Licoriced Carrots, Creamy Carrot-Orange Froth, Kasha and Onion Juice

Les Viandes / Meat

Bœuf et Crème de Butternut 32 €
Condiment Moelle et Courge, Gnocchi au Sarrasin et Jus de Veau fumé aux Sarments de Vignes
Beef and Butternut Cream
Marrow and Squah Condiment, Buckwheat Gnocchi and Veal Stock smoked with Vines Shoots.

Pigeon Rôti et Chutney Cranberry 36 €
Crème Noisette, Céleri confit à la Canneberge
Roasted Pigeon and Chutney Cranberry
Hazelnut Cream and Candied Celery with Cranberries

Tous nos produits sont du marché du jour, ou cueillis du matin, aussi, certains peuvent être en rupture de cette carte pendant votre présence au restaurant. Nous nous excusons par avance si cela se produit. Nous aurons toujours une suggestion à vous proposer. Prix toutes taxes et service compris

Fromages / Cheeses

Plateau de Fromages de la Région, Confiture et Fruits Secs 17€
Regional Cheeses Platter, Jam and Dried Fruits

Les Desserts de Cloé / Delicacies

L'Explosif... 17 €

Saveurs Grenade et Kiwi

The Explosive...

Pomegranate and Kiwi Flavours

La Douceur... 17 €

Compotée Poire, Crémeux Praliné et Sorbet Cédrat

The Sweetness...

Stewed Pears, Creamy Praline and Citron Sorbet

L'Etonnant... 17 €

Cabosse Gianduja Coquelicot et Papaye, Glace au Riz et Coulis Exotique

The Surprising...

Gianduja Cocoa-pod, Red Poppy and Papaya, Rice Ice-cream and Exotic Coulis

Nous invitons nos hôtes à commander les desserts en début de repas

We invite our guests to order the desserts at the beginning of the meal

Menu enfant / Child Menu – 18 €

Jusqu'à 12 ans / until 12 years old

Viande ou Poisson selon le Chef - un Dessert - une Boisson au choix

Daily Meat Or Daily Fish - Daily dessert - Drink of your choice

Nous informons notre clientèle que la liste des allergènes est disponible auprès de nos chefs de rang, sur simple demande. Origine des viandes bovines : France et UE

Tous nos produits sont du marché du jour, ou cueillis du matin, aussi, certains peuvent être en rupture de cette carte pendant votre présence au restaurant. Nous nous excusons par avance si cela se produit. Nous aurons toujours une suggestion à vous proposer.

Prix toutes taxes et service compris

Menu Cueillette – 50 €

L'Oeuf Parfait dans l'esprit Meurette

Truite Française confite,
Pomme de terre siphonnée, Choux grillés et Emulsion au Vin Jaune

OU

Bœuf et Crème de Butternut

*Condiment Moelle et Courge, Gnocchi au Sarrasin et
Jus de Veau fumé aux Sarments de Vignes*

L'Explosif...

Saveurs Grenade et Kiwi

OU

La Douceur...

Compotée Poire, Crémeux Praliné et Sorbet Cédrat

OU

L'Etonnant...

Cabosse Gianduja Coquelicot et Papaye, Glace au Riz et Coulis Exotique

Menu servi uniquement à l'ensemble de la table.

Menu served only for the entire table.

Vous êtes végétariens... ?

Notre Chef se fera un plaisir de vous faire des suggestions sur mesure !

You are Vegetarian... ?

Do not hesitate to ask and our Chef will propose suggestions.

*Tous nos produits sont faits maison, issus du marché du jour, ou cueillis du matin,
aussi, certains peuvent être en rupture de cette carte pendant votre présence au restaurant.
Nous nous excusons par avance si cela se produit. Nous aurons toujours une suggestion à vous proposer.
Prix toutes taxes et service compris*

Menu Découverte

72 € (Fromage OU Dessert) - 82€ (Fromage ET Dessert)

Couteaux et Coques Passion

Poireaux Grillés, Vinaigrette Exotique et Emulsion St Germain

OU

Cuisses de Grenouilles Crispy

Ketchup de Cassis, Siphon Mayo de Cresson chaude, Sponge cake à l'ail noir

Pêche du Jour,

Purée de Carottes réglissée, Crème Mousseuse Carotte-Orange,
Kasha, Jus d'Oignons

Pigeon Rôti et Chutney Cranberry

Crème Noisette, Céleri confit à la Canneberge

Plateau de Fromages de la Région, Confiture et Fruits Secs

ET/OU

L'Explosif...

Saveurs Grenade et Kiwi

OU

La Douceur...

Compotée Poire, Crémeux Praliné et Sorbet Cédrat

OU

L'Etonnant...

Cabosse Gianduja Coquelicot et Papaye, Glace au Riz et Coulis Exotique

Menu servi uniquement à l'ensemble de la table.

Menu served only for the entire table.

Tous nos produits sont du marché du jour, ou cueillis du matin, aussi, certains peuvent être en rupture de cette carte pendant votre présence au restaurant. Nous nous excusons par avance si cela se produit. Nous aurons toujours une suggestion à vous proposer.

Prix toutes taxes et service compris