

# Restaurant La Cueillette

## Pour commencer / To start

**Le Jardin de la Cueillette, Damier de Tomates anciennes** 17€  
*The garden of "la Cueillette®", Checked pattern old varieties Tomatoes*

**Ceviche de Daurade, citrons et Fruits Rouges** 19 €  
*Sea Bream Ceviche, Lemon and Red Berries*

**Foie Gras Pressé, Cerises et Griottes** 21 €  
*Terrine of Foie Gras, Cherries and Morabello Cherries*

## Les poissons / The sea

**Omble Chevalier, Sauce Citronnelle, Fenouil et Granny-Smith** 29 €  
*Arctic Char, Lemongrass Sauce, Fennel and Granny-Smith Apple*

**Cœur de Thon Albacore cuit à l'unilatéral, semoule de fruits secs et Légumes** 31 €  
*Albacore Tuna, cooked unilateral, dry fruits semolina and vegetables*

## Les Viandes / Meat

**Entrecôte de Veau, Jus de Veau au Romarin, Tian de Légumes confits** 31 €  
*Veal Entrecôte, Rosemary and Veal gravy, confit vegetables Tian*

**Suprême de Volaille de Bourgogne, Sauce Gaston Gérard en Emulsion** 31 €  
*Burgundy Poultry Supreme, Gaston Gerard Emulsion Sauce*

## Fromages / Cheeses

**Plateau de Fromages affinés** 17 €  
*Cheeses platter*

## Gourmandises sucrées / Delicacies

**Déclinaison autour du Melon et de la Pastèque, Vinaigrette acidulée** 17 €  
*Variation around Melon and Watermelon, Tangy Vinaigrette*

**Pêche pochée à la Verveine Citronnée du Jardin, Sorbet Framboise** 17 €  
*Poached Peach in Lemon Verbena from the Garden, Raspberry Sherbet*

**Dôme glacé, intensément Chocolat et Menthe poivrée, Sauce Chocolat** 17 €  
*Iced Peppermint and Intense Chocolate Dome, Hot Chocolate sauce*

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 enfant / Child Menu – 18 €

Jusqu'à 12 ans / until 12 years old

**Volaille Fermière ou Pavé de Saumon - un Dessert - une Boisson au choix**

*Farm Poultry or Salmon - Daily dessert - Drink of your choice*

## Menu Cueillette – 50 €

**Le Jardin de la Cueillette**

*The garden of "la Cueillette®"*

\*\*\*\*\*

**Cœur de Thon Albacore, Sauce Citronnelle, Fenouil et Granny-Smith**

*Albacore Tuna, cooked unilateral, dry fruits semolina and vegetables*

Ou / Or

**Suprême de Volaille de Bourgogne, Sauce Gaston Gérard en Emulsion**

*Burgundy Poultry Supreme, Gaston Gerard Emulsion Sauce*

\*\*\*\*\*

**Plateau de Fromages**

*Cheeses Platter*

Ou / Or

**Déclinaison autour du Melon et de la Pastèque, Vinaigrette acidulée**

*Variation around Melon and Watermelon, Tangy Vinaigrette*

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 Découverte – 69 €**

***Ceviche de Daurade, Citrons et Griottes***  
*Sea Bream Ceviche, Lemon and Red Berries*

***Ou***

***Foie Gras Pressé, Cerises et Griottes***  
*Terrine of Foie gras, Cherries and Morabello Cherries*

\*\*\*\*\*

***Omble Chevalier, Sauce Citronnelle, Fenouil et Granny-Smith***  
*Arctir Char, Lemongrass, Fennel and Granny-Smith*

\*\*\*\*\*

***Entrecôte de Veau, Jus de Veau au Romarin, Tian de Légumes confits***  
*Veal Entrecote, Rosemary and Veal gravy, confit vegetables Tian*

\*\*\*\*\*

***Pêche pochée à la Verveine Citronnée du Jardin, Sorbet Framboise***  
*Poached Peach in Lemon Verbena from the Garden, Raspberry Sherbet*

***Ou***

***Dôme glacé, intensément Chocolat et Menthe poivrée, Sauce Chocolat***  
*Iced Peppermint and Intense Chocolate Dome, Hot Chocolate sauce*

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 végétarien/végan/sans gluten**

**34 € en 3 services – 39 € en 4 services**

***Le Jardin de la Cueillette, Damier de tomates anciennes***  
*The Garden of « La Cueillette® », checked pattern of old varieties tomatoes*

\*\*\*\*\*

***Tian de légumes confits, Semoule de Fruits secs***  
*Confit Vegetables Tian, Dry Fruits Semolina*

***Et/Ou***

***Risotto au lait de Coco, Fenouil en déclinaison et Granny Smith***  
*Coconut Milk Risotto, Fennel and Granny-Smith Apple*

\*\*\*\*\*

***Dôme glacé, intensément Chocolat et Menthe poivrée, Sauce Chocolat***  
*Iced Peppermint and Intense Chocolate Dome, Hot Chocolate sauce*

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