



MENU DU JOUR

ENTRÉE + PLAT 29€ OU PLAT + DESSERT 29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33€

Servi au déjeuner
Jours de semaine seulement, en dehors des jours fériés

EN SUPPLÉMENT DE NOTRE MENU, DÉCOUVREZ NOTRE CHARIOT DE FROMAGES 15€



MENU VÉGÉTARIEN 33€

ENTRÉE

MILLEFEUILLE DE PATATE DOUCE ET BUTTERNUT, PONDRE DE NOISETTE, ESPUMA DE SAINTE-MAURE AU THYM CITRON.

SWEET POTATO BUTTERNUT ,
WALNUTS ,GOAT CHEES

PLAT

RIZ VÉNÉRÉ, FRICASSEE DE LEGUMES DE SAISON ,
CHOU FARCI

BLACK RICE, STEW OF SEASON
VEGETABLES, STUFFED CABBAGE

DESSERT

UN DESSERT AU CHOIX DE LA CARTE

ONE DESSERT "A LA CARTE"



MENU FROMAGES & VINS 65€

(POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

5 REGIONS ♦ 10 FROMAGES ♦ 5 VINS



MENU DEGUSTATION 5 PLATS 75 €

(POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

- AVEC ACCORD METS VINS : +45€

CHEF DE CUISINE : JEAN-FRANÇOIS ROBERT

MERCI DE NOUS SIGNALER VOS ALLERGIES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES.

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON A BASE D'AUTENTIQUES PRODUITS FRAIS DU TERROIR.

TOUTES NOS VIANDES ET VOLAILLES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE OU UNION EUROPEENNE



LA CARTE

ENTRÉES

- ENCORNET, ŒUF POCHÉ, ÉMULSION DE LANGOUSTINES, HUILE DE TRUFFE BLANCHE. 16€ SQUID, POACHED EGG
- FOIE GRAS SNACKÉÉ COINGS MIELLÉS, CHOU ROUGE, POMELO, BAIES DE GENIÈVRE. 29€ QUINCE, RED CABBAGE
- MILLEFEUILLE PATATES DOUCES, BUTTERNUT, POITRINE FUMÉE, LARD DE COLONNATA, NOISETTE, SAINTE-MAURE 13€ SWEET POTATO BUTTERNUT COLONNATA BACON
- GAMBAS AU KADAÏF, BETTERAVE ROUGE ET JAUNE, ÉPICES, BASILIC, NOIX DE PÈCAN, THYM CITRON. 17€ PRAWNS KADAÏF, BEETROOT, SPICES, BASIL, PECANS.

PLATS

- NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, CHOU-FLEUR, PANAI, PARMESAN 28€ SCALLOPS, CAULIFLOWER
- BAR POCHÉ, RIZ VÉNÉRÉ, CAROTTES POURPRES SÉSAME NOIR 35€ POACHED SEA BASS
- RIS DE VEAU MEUNIÈRE, SHITAKES ET GIROLLES, CAPPELLETTIS, DASHI CRÈMEUX, MORILLES, HUILE DE PERSIL 46€ SWEETBREADS, MUSHROOMS
- DOS DE CERF RÔTI, POIRE A L'HIBISCUS, CHOU FRISÉ, MARRON, GINGEMBRE, NECTAR DE KUMQUAT 39€ ROAST VENISON LOIN, KALE

DESSERTS

- SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, SORBET MANGUE 12€ CHEF'S SIGNATURE SOUFFLE
- « MONT-BLANC » MARRON, CLÈMENTINE, GLACE RHUM MARRON 12€ CRUSTY PIE CHESTNUT
- PANACOTTA VANILLE, TARTARE DE FRUITS EXOTIQUES CITRON VERT, ESPUMA COCO ET GRANITÉ RHUM BLANC. 10€ PANACOTTA , FRUITS TARTAR
- VACHERIN DESTRUCTURÉ AUX FRUITS DU MOMENT, CHANTILLY MASCARPONE CITRONNÉE, GLACE VANILLE 10€ ICE CAKE

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES 15€ CHEESE TROLLEY

LES CARTES VISA, MASTER CARD ET AMERICAN EXPRESS SONT ACCEPTEES.

ULR FOODING SAS

22 GRAND RUE 33570 MONTAGNE