



GUY LASSAUSAIE

Omble Chevalier cuit à la nage, champignons, fenouil,  
bouillon de légumes au gingembre et vinaigre de calamansi

ou

Terrine de lentilles vertes du Puy au genièvre,  
foie gras et magret de canard fumé, gelée de vin au Beaujolais



Filet de sandre cuit sur la peau,  
velouté de cèpes au romarin,  
pommes grenailles et légumes confits au jus

ou

Filet de canard de l'huppe rôti sur l'os,  
cuisse et foie gras en cromesquis,  
condiment de cranberries, purée de patates douces



Plateau de fromages affinés



Dessert au choix à la carte

72 euros



GUY LASSAUSAIE

Terrine de foie gras frais de canard et artichaut truffé,  
réduction de vieux Porto,  
fine tarte d'oignons à la lyonnaise

ou

Gâteau de tourteau et avocat  
salade de fèves et pois gourmands,  
velouté de brebis à la menthe fraîche



Dos de bar de ligne cuit sur la peau,  
quenelle lyonnaise et cardons confits,  
chipiron juste saisi

ou

Poitrine de perdreau rôti et cuisses confites,  
purée de châtaignes au gingembre,  
jus aux épices douces



Plateau de fromages affinés



Dessert au choix à la carte

85 euros



GUY LASSAUSAIE

Dodine de foie gras frais de canard  
aux pommes et Sauternes

ou

Biscuit et noix de Saint-Jacques de Port en Bessin,  
velouté de potimarron au pain d'épices,  
jus à l'encre de seiche



Filet de rouget-barbet poêlée à l'huile d'olive,  
fondue de fenouil et quinoa,  
jus court safrané au citron

ou

Vapeur de barbue marinée aux baies de Sansho et huile de noisette,  
salsifis confits,  
jus réduit au Vin Jaune



Granité



Poitrine de pigeon rôti, jeunes navets,  
risotto d'épeautre aux noix, pickles de pleurotes,  
jus court au poivre Sarawak

ou

Carré d'agneau rôti, cromesquis d'épaule aux épices douces,  
fine purée d'artichaut, jus au poivre de Malabar



Plateau de fromages affinés



Dessert au choix à la carte

98 euros



GUY LASSAUSAIE

**LE MENU DECOUVERTE**

Un menu choisi pour vous faire découvrir  
cinq plats du moment au fil des saisons

Nous espérons vous surprendre agréablement

120 euros  
(minimum 2 personnes)



GUY LASSAUSAIE

**POUR NOS JEUNES CONVIVES**

jusqu'à 12 ans

une entrée, un plat, un dessert  
servis en petites portions  
proposés de vive voix

20 euros

*Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais du marché,  
durant la saison, certains d'entre eux peuvent arriver à manquer.  
Merci de votre compréhension*