



GUY LASSAUSAIE

Tartare de thon rouge au combawa, asperges,
tomates confites au balsamique, tonato aux câpres et anchois

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

Suprême de volaille de Bresse
farci de la cuisse aux morilles,
velouté de topinambour aux épices,
endives confites et légumes racines



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,
grosse asperge blanche, morille farcie,
jus réduit au poivre de Kampot
ou

Longe de veau et rognon rôti dans sa graisse,
millefeuille de pommes de terre aux morilles,
jus au poivre de Madagascar, émulsion de champignons



Plateau de fromages affinés



Dessert au choix à la carte

85 euros



GUY LASSAUSAIE

Royale de courgettes,
fricassée de grenouilles
aux tomates confites et ail noir,
émulsion de basilic

ou

Salade de homard, champignons et artichaut,
bouillon de légumes au gingembre et vinaigre de calamansi



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

ou

Filet de saint-pierre cuit en fleur de courgette,
velouté de poireau au curcuma



Granité



Filet de pigeon rôti sur l'os et cuisse farcie,
purée de petits pois, légumes de printemps,
jus court au Rhum brun

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*