

NOS MENUS

MENU DÉGUSTATION :

Menu : **90€**

Accord mets vin : **125€**

Mets et champagne : **150€**

Huitre en Trois Façons

Oyster in three ways

Foie Gras, Oignon, Lard Paysan

Foie Gras, Onion, Farmer's Bacon

Saint Pierre Grenobloise, Coco Paimpol, Baie de Timut

Saint Pierre Grenobloise, Coco Paimpol, Timut Bay

Pigeon, Foie Gras, Artichaut

Pigeon, Foie Gras, Artichoke

Ananas Victoria, Safran, Passion

Victoria pineapple, saffron, passion

MENU DU CHEF :

120€

En accord avec le ou les vins choisi(s), Le Chef créé pour vous un Menu en plusieurs notes uniques

In agreement with the chosen wine(s), The Chef creates for you a Menu in several unique notes

Entrée - Starter

Entrée - Starter

Plat - Main Course

Plateau des affinés sélection « Maison Bordier » (sup 12€)

Tray of refined «Maison Bordier» selection (sup 12 €)

Pré Dessert

Mignardises

Ces Menus sont servis pour l'ensemble des convives de la table
Dernière prise de commande avant 21h - Prix comprenant le service

These Menus are served for all the guests of the table

Last order before 9pm - Price includes service

NOTRE CARTE

NOS ENTRÉES :

Foie Gras, Oignon, lard Paysan **29€**

Foie Gras, Onion, peasant bacon

Huître en Trois Façons **33€**

Oyster in three ways

Sanglier, Poivre de Kerala, Chataigne **27€**

Wild boar, Kerala pepper, Chestnuts

Saumon, Maquereau, Thon **26€**

Salmon, Mackerel, Tuna

Instant Potager **26€**

Instant Potager

NOS PLATS :

Pigeon, Foie Gras, Artichaut **49€**

Pigeon, Foie Gras, Artichoke

Saint Pierre Grenobloise, Coco Paimpol, Baie de Tumut **49€**

Saint Pierre Grenobloise, Coco Paimpol, Tumut Bay

Volaille Fermière, Ecrevisse, Champignon **46€**

Chicken Farmer, Crayfish, Mushrooms

Chevreuil, Légumes Oubliés, Lard de Collonata **51€**

Roe, Forgotten Vegetables, Bacon of Collonata

Porchetta de Cochon de Lait, Ail Noir **45€**

Porchetta of Milk Pig, Black Garlic

Minerstrone, Bouillon Thaï, Tofu Fumé **44€**

Minerstrone, Thai Bouillon, Smoked Tofu

MENU EPICURIEN :

Menu : **65€**

Accord mets vin : **90€**

Mets et champagne : **110€**

Saumon, Maquereau, Thon

Salmon, Mackerel, Tuna

Sanglier, Poivre de Kerala, Chataigne

Wild Boar, Kerala Pepper, Chestnut

Volaille Fermière, Ecrevisse, Champignon

Chicken Farmer, Crayfish, Mushroom

Esprit d'une Forêt Noire

Spirit of a Black Forest

NOS DESSERTS :

Esprit d'une Forêt Noir **16 €**

Spirit of a Black Forest

Les Agrumes **18€**

Citrus fruits

Ananas Victoria, Safran, Passion **18€**

Victoria Pineapple, Saffron, Passion

Fruit, Baie de Timut, Cointreau **16€**

Fruit, Timut Bay, Cointreau