



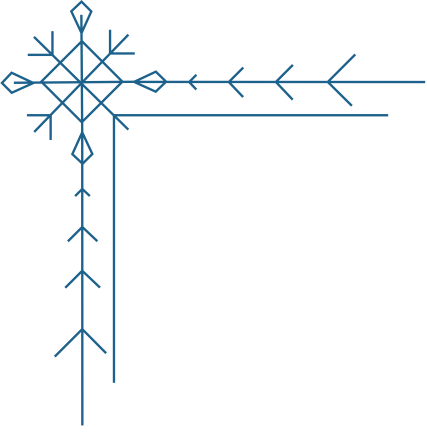
# *Le Terroir des Vignobles*

*Bienvenue dans notre restaurant, nous sommes  
heureux de vous accueillir à notre table.*

*Passionnés de gastronomie et de vin nous avons appris  
auprès de chefs étoilés. Judith en pâtisserie et Alexandre  
en cuisine puis en sommellerie.*

*À travers notre cuisine nous voulons partager notre  
amour des bonnes choses, travailler avec des producteurs  
locaux et vous les faire découvrir. Côté cave, nous allons à la  
rencontre des vigneronns pour connaître leurs terroirs, leurs  
philosophies et vous faire voyager.*

*L'envie de bien faire, des produits travaillés avec amour  
pour satisfaire vos papilles et partager un moment  
d'émotions.*



# Menu Altitude

49€

## **Gnocchi**

sauce gorgonzola, pesto roquette  
et noisettes torréfiées



## **Noix de Veau**

crozet aux champignons, carotte et chips  
de betterave choggia, sauce forestière



## **La Cranberry**

croustillant au chocolat,  
gelée et sorbet cranberry,  
mousse à la baie des Batak





# Menu Horizon

59€

## **L'Ombre Chevalier**

en cuisson douce, servit froid, julienne de légumes,  
agrume Sudachi et tuile dentelle au sésame



## **Lieu Jaune Sauvage**

purée de patate douce à la vanille, fondue et  
chips de poireaux, sauce à l'orange

**ou**

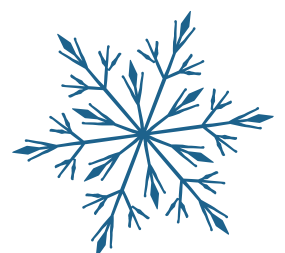
## **Suprême de Pigeon du Sud Ouest**

la cuisse croustillante, le traditionnel choux facie de légumes,  
panais et sauce grué de cacao



## **La Bergamote et Thé Earl Grey**

biscuit bergamote enrobé de chocolat au lait,  
chantilly et crème glacée au thé Earl Grey,  
confit bergamote





# Menu Contemplation

(Uniquement le soir)

75€

## **Ravioles de Langoustines**

tombée de choux Pak Choï, bisque de langoustine  
gingembre, citronnelle, coriandre



## **Lieu Jaune Sauvage**

purée patate douce à la vanille, fondue et  
chips de poireaux, sauce à l'orange



## **Suprême de Pigeon du Sud Ouest**

**ou**

## **Chuck flap "Persillé de Basses Côtes" Black Angus**

accompagné d'un traditionnel choux facie de légumes,  
panais et sauce grué de cacao



## **La Mangue et Pistache**

brioche feuilletée à la pistache, nougatine,  
sorbet et mangue fraîche, chantilly à la pistache



# A la Carte



## Entrées:

### **Gnocchi 16€**

sauce gorgonzola, pesto roquette  
et noisettes torréfiées

### **L'Ombre Chevalier 18€**

en cuisson douce, servit froid, julienne de légumes,  
agrume Sudachi et tuile dentelle au sésame

### **Ravioles de Langoustines 20€**

tombée de choux Pak Choi, bisque de langoustine  
gingembre, citronnelle, coriandre

## Plats:

### **Noix de Veau 34€**

crozet aux champignons, carotte et  
chips de betterave choggia, sauce forestière

### **Lieu Jaune de Ligne 36€**

purée patate douce à la vanille, fondue et  
chips de poireaux, sauce à l'orange

### **Suprême de Pigeon du Sud Ouest 37€**

la cuisse croustillante, le traditionnel choux facie de légumes,  
panais et sauce grué de cacao

### **Chuck Flap "Persillé de Basses Côtes" Black Angus 40€**

le traditionnel choux facie de légumes, panais et sauce grué de cacao

## Fromage:

### **Assiette de Fromages 9€**

fermiers de nos régions, accompagnés  
d'une confiture de cassis et de ses fruits secs

## Desserts:

### **Assortiment de glaces et de sorbets 10€**

accompagnés de fruits de saison

### **La Cranberry 13€**

croustillant au chocolat, gelée et sorbet cranberry,  
mousse à la baie des Batak

### **La Bergamote et Thé Earl Grey 14€**

biscuit bergamote enrobé de chocolat au lait,  
chantilly et crème glacée au thé Earl Grey, confit bergamote

### **La Mangue et Pistache 15€**

brioche feuilletée à la pistache, nougatine,  
sorbet et mangue fraîche, chantilly à la pistache

