

# Table d'hôte

Dimanche-mercredi-jeudi 17h à 22h

Vendredi & Samedi 17h à 19h

## Entrées

### Potage à la citrouille

Tuile aux graines de citrouille, crème sure aux épices, crème de marron

### Salade mesclun

Vinaigrette de cidre, chayotte, chips de pommes

### Salade de gésiers de canard confit & pommes 6

Chayotte, chips de pommes, niçoise, carminée, beurre de pommes

### Crevette géante croustillante 8

Riz à sushi, algues wakamé, mayonnaise au wasabi, concombre, arachides

## Plats

### Tartare de saumon

Graines de sésame, mayonnaise épicée, feuille de riz croustillante, salade de daikon à la coriandre, noisettes

### Vol-au-vent de pintade façon coq au vin

Fèves edamame, carottes nantaises, champignons de Paris, sauce crémeuse au vin rouge, échalotes marinées, pâte feuilletée

### Bavette de bœuf Angus

Sauce Porto, frite Pont-Neuf

### Thon mi-cuit & pieuvre grillée 10

Légumes au chorizo, seigle, émulsion au persil

### Ris de veau croustillant 12

Champignons Shimeji, pommes de terre banane, crème de Cognac, purée de chou-fleur

## Desserts

### Crème brûlée à la citrouille

Graines de citrouille rôties, physalis

### Gâteau au fromage new-yorkais à la napolitaine

Coulis de framboise, chocolat, grué de cacao

### Tartelette aux pommes 5

Glace à la cannelle, caramel fleur de sel

### Mi-cuit au chocolat 7

Gâteau au chocolat, ganache fondante, crème glacée à la vanille

38/pers.

RESTAURANT LE SAMUEL

# Menu Dégustation

Du mercredi au dimanche de 17h à 22h

6 services 65

## **Crevette géante croustillante**

Riz à sushi, algues wakamé, mayonnaise au wasabi, concombre, arachides  
France, VDF "Plume d'Ange", Les Cailloux du Paradis 2015

## **Salade de gésiers de canard confit & pommes**

Chayotte, chips de pommes, niçoise, carminée, beurre de pommes  
Canada, Niagara, Pinot Noir "Dolomite", Cave Spring 2015

## **Crème de foie gras au Cognac**

Chutney à la pêche, galette d'avoine au beurre, feuilles de mâche  
au balsamique, amandes  
Québec, Hemmingford, Poiré plat, Domaine des Salamandres 2016

## **Granité Appletini**

Vin blanc, vodka, pommes

## **Flanc de sanglier laqué**

Pommes de terre Anna, carottes rôties, purée de panais,  
sauce aigre-douce au cidre de pommes  
France, Crozes-Hermitage "Georges Reynaud", Domaine des Bruyères 2016

## **Gâteau aux carottes**

Mousse au fromage à la crème, coulis d'ananas, émietté de noix de Grenoble  
Italie, Vin Santo del Chianti Riserva, Sorelle Palazzi 2008

Accord Mets & vins 55

## Desserts

Du mercredi au dimanche de 17h à 22h

### Gâteau aux carottes 8

Mousse au fromage à la crème, coulis d'ananas, émietté de noix de Grenoble  
Italie, Vin Santo del Chianti Riserva, Sorelle Palazzi 2008 18\$ / 2onces

### Tartelette aux pommes 9

Glace à la cannelle, caramel fleur de sel  
France, Gaillac, Loin de l'œil, Domaine des Plageoles 2015 10\$ / 2onces

### Gâteau au fromage new-yorkais à la napolitaine 8

Coulis de framboise, chocolat, grué de cacao  
France, Bugey Cerdon, méthode ancestrale, Renardat Fâche 2016 11\$ / 4onces

### Crème brûlée à la citrouille 7

Graines de citrouille rôties, physalis  
France, Jurançon, « Cuvée Jean », Château Jolys 2015 10\$ / 2onces

### Mi-cuit au chocolat 12

Gâteau au chocolat, ganache fondante, crème glacée à la vanille  
France, Maury Grenat, Préceptorie de Centernach 2015 13\$ / 2onces

# La carte

Du mercredi au dimanche de 17h à 22h

## Entrées

### Potage à la citrouille 8

Tuile aux graines de citrouille, crème sure aux épices, crème de marron

### Salade César 12

Laitue romaine artisan, parmesan, bacon de Nagano, croûtons de focaccia au beurre, vinaigrette César aux anchois

### Salade de gésiers de canard confit & pommes 15

Chayotte, chips de pommes, niçoise, carminée, beurre de pommes

### Tartare de saumon 17

Graines de sésame, mayonnaise épicée, feuille de riz croustillante, salade de daikon à la coriandre, noisettes

### Crevette géante croustillante 17

Riz à sushi, algues wakamé, mayonnaise au wasabi, concombre, arachides

### Crème de foie gras au Cognac 19

Chutney à la pêche, galette d'avoine au beurre, feuilles de mâche au balsamique, amandes

# La carte

Du mercredi au dimanche de 17h à 22h

## Plats

### Risotto au safran 25

Chips de jambon de Westphalie, parmesan, noix de pin, pois vert

### Vol-au-vent de pintade façon coq au vin 28

Fèves edamame, carottes nantaises, champignons de Paris, sauce crémeuse au vin rouge, échalotes marinées, pâte feuilletée

### Côte de porc laquée 29

Pommes de terre Anna, carottes rôties, purée de panais, sauce aigre-douce au cidre de pommes

### Thon mi-cuit & pieuvre grillée 35

Légumes au chorizo, seigle, émulsion au persil

### Ris de veau croustillant 37

Chou-fleur vert, champignons shimeji, pommes de terre banane, crème de Cognac, purée de chou-fleur

### Bœuf Angus

Sauce Porto, frites pont-neuf

### Avec légumes 5

### Bavette 30

### Contre-filet 40

### Filet mignon 45