



**HERITAGES**  
**PAR EMILIE COUTURIER**

**La cheffe et son équipe ont le plaisir de vous accueillir**  
**Dans leur établissement.**



## LES ENTRÉES

<b>Petits pois et caviar Kristal</b>	55 €
Sauce au fromage blanc, huître et gaufre de seigle	
<b>Gambero rosso en gaspacho</b>	50 €
Amandes fraîches, ail noir et tomate confite	
<b>Tartare de bœuf</b>	55 €
Foie gras, bœuf Wagyu et cerises	

## LES PLATS

<b>Raviole d'artichaut</b>	60 €
Sauce à l'oscille, ricotta et salade d'herbes	
<b>Bar sauce marinière</b>	80 €
Légumes verts au beurre miso, moules et boutargue	
<b>Volaille sauce au foie gras</b>	90 €
Girolles glacées, pomme de terre onctueuse et nugget	

## LES FROMAGES

Chariot de fromages affinés	35 €
-----------------------------	------

## LES DESSERTS

<b>Fraise d'amour</b>	25 €
Nuage de fromage blanc infusé à la feuille de tagète et glace au yaourt	
<b>Pêche verveine</b>	25 €
Granité, mascarpone et arlette à la confiture de pêche	
<b>Chocolat chaud et froid</b>	30 €
Praliné au sarrasin, huile d'olive et glace à la vanille	



## LE MENU

### **Amuse-bouche**

Du moment

### **Truite fumée**

Spaghettis de concombre et de courgette grise façon tzatziki

### **Bar**

Sauce marinière et légumes verts au beurre miso

### **Veau**

Façon blanquette

### **Pré-dessert**

La cerise

### **Dessert**

L'abricot, glace à l'amande

**Prix du menu : 165 €**

Boissons non comprises

**Prix toutes taxes comprises, service compris.**

La liste des allergènes est disponible sur simple demande. Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, le restaurant Héritages ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine française des viandes bovines, caprines, ovines et porcines, des volailles et des gibiers. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

## Vins au verre (14cl)

### Champagne

Tellier – Les Massales extra Brut 2019	30 €
Henriot – Brut rosé	35 €

### Vins blancs

Vacqueyras, Mélodine – Domaine de Montvac	2019	18 €
Bourgogne, Les petits poiriers – Thomas Collardot	2022	21 €
IGP Vin des Allobroges, Schiste – Domaine des Ardoisières	2022	23 €
Sancerre, Les Romains – Vacheron	2022	27 €

### Vins rouges

Régnié, Crêt d’oeillat – Guillaume Striffling	2019	18 €
Bourgueil, Les Graviers – Pithon-Paillé	2018	19 €
Châteauneuf-du-Pape – Domaine de la Janasse	2019	25 €
Pomerol – Château Lagrange	2018	29 €

### Vins doux

Jurançon, Caubeigt – Castera	2020	17 €
Maury, Vintage – Mas Amiel	2021	25 €
Alsace, Muscat Vendanges Tardives – Loew	2018	22 €

Prix en euros, toutes taxes comprises, service compris,

La bouteille de 75 cl (sauf autre mention)