



« HÉRITAGES »

Par le Chef Exécutif ARTHUR DUBOIS
Et le Chef THÉO CALDART



NOS PRODUCTEURS

- Stéphane et Laëtitia Heinis, Ferme Aquacole du Cézallier, truite et omble
- David et Ingrid Mercier, Ferme Marine d'Artouan, huîtres et crevettes impériales
 - Patrick Cholet, Les Cadres Noirs Percheron, miel extrait à froid
 - Hervé et Béatrice Viaud, Les Huîtres et coques de Pen-Bron
 - Didier Pil, Potager du Petit Moulin
 - Guillaume, Le Perche, sourceur
 - Jean-Marie et Valérie Pédron, les Jardins de la mer
 - L'Or des Prés, crèmerie
 - Nathalie Aiken, Les Jardins de Simone
 - Hector, légumes d'île-de-France
 - Fromagerie Delacour
 - Victor Le Chaland, Oh Matelot, produits de la mer
 - Grégoire Bosquet
 - Nicolas Berger, Chocolat
 - Bellor
 - Moulin Bourgeois, farines
 - Antonius Caviar
 - Yannick Colombier, fruits
 - Ets Gallis, asperges vertes
 - Lortofelice, salades amères italiennes
 - Qualitalia, produits italiens
 - Pétrossian, œuf de brochet fumé
 - L'Arbre à café
 - Fabrice Gabriel, Cueillette sauvage
 - Jean-Marie et Jean-Sébastien Caillot
 - Thierry Lemarchand, Beurre de Madame
 - Origine Truffe
 - Clémentine Oliver, pains sans gluten
 - Damien Blasco, Agrumiste
 - Elodie Gendre, Huilerie de Vensat
 - Elodie Amsellem, So'Boutargue
 - Sylvain Huchette, France Haliotis, ormeaux
 - Epices Roellinger
 - Alexandra, Domaine de la Vernède, huile d'olive
 - Charcuterie Rocca Serra



ENTRÉES

Huîtres numéro 2 de « La ferme Marine D'Artouan »	les 6/25 €
<i>Au naturel, granité au champagne blanc, Figatellu grillé</i>	
Caviar osciètre de « La Maison Antonius »	50 g/185 €
<i>Crêpe Vonnassienne</i>	
Langoustines tièdes cuites à la minute	40 €
<i>Mayonnaise au plancton</i>	
Salade d'ormeaux	45 €
<i>Chou pointu</i>	
Couteaux en marinière	35 €
<i>Épinard, poutargue, jus court</i>	
Asperges blanches	30 €
<i>Voile de lard, sabayon maltais</i>	

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, bovines et porcines, des volailles et des gibiers. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits b

PLATS

Agneau de lait 85 €

Petits pois, épaule en salade

Omble chevalier du massif du Cézallier 60 €

Beurre blanc aux œufs de brochet fumés, artichauts poivrade

Saint-Pierre juste cuit au beurre 65 €

Asperges vertes, sauce bourride

Pêche de nos côtes à partager par personne/90 €

Pomme purée et légumes de saison

FROMAGES

Le chariot de fromages affinés 30 €

DESSERTS

Soufflé Grand Marnier 35 €

Glace vanille

Chocolat aux algues 30 €

Glace Gruée, praliné aux câpres

Sorbet citron vert à l'absinthe 28 €

Mousse de lait, herbes fraîches

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, bovines et porcines, des volailles et des gibiers. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Vins au verre (14 cl)

CHAMPAGNE

Laffalise Froissart Cuvée 045 Extra Brut	28 €
<i>Grande finesse aromatique, issu du prestigieux terroir de Verzenay. Assemblé en majorité de Pinot Noir, complété par le chardonnay et des vins de garde perpétuels.</i>	
Billecart Salmon – Le Rosé	38 €
<i>Élégant et délicat aux fruits rouges, notes florales et fine effervescence.</i>	

VINS BLANCS

Saumur, Clos de l'Ecotard - Michel Chevré	2020	16 €
<i>Chenin frais et précis, fruit à pépin, minéralité crayeuse et fraîcheur vive.</i>		
Désir Blanc - La Croix Gratiot	2022	16 €
<i>Belle fraîcheur et intensité, très belle réalisation d'Anaïs Ricome.</i>		
Paul Pillot Bourgogne Aligoté	2020	18 €
<i>Aromes d'agrumes et léger gout boisé, issu du village de Chassagne.</i>		
Chablis, l'Humeur du temps – De Moor	2021	23 €
<i>Aromatique et lumineux, fleurs blanches, pomme verte et énergie citronnée.</i>		

VINS ROUGES

Saint-Emilion – Jean Faure	2020	18 €
<i>Merlot dominant, velouté et mûr, fruits noirs, épices et tanins polis.</i>		
Saint-Joseph, Terre d'encre – Georges Vernay	2022	26 €
<i>Syrah arômes de fruits noirs et d'épices, une bouche soyeuse avec des tanins fondus</i>		
Sancerre, Belle Dame - Vacheron	2022	29 €
<i>Pinot Noir élégant, fruits rouges, épices et tanins raffinés</i>		

AUTRES

Montlouis-sur-Loire, Le Fil - Jousset	2018	18 €
<i>Chenin vif, pomme confite, coing, finale crayeuse et longue.</i>		
Gaillac, Vin de Voile – Domaine Plageoles	2010	29 €
<i>Vin oxydatif complexe, noix, fruits secs, salin et savoureux.</i>		