



la Corne d'Or  
été / summer



Gérard Borrel



la Corne d'Or  
été 2008



# De retour du marché ...et de cueillette

Menu servi uniquement le midi,  
hors week-ends et jours fériés

Quelques mises en bouche

Une entrée

Un plat de résistance

Un dessert



**26 €** par personne  
boissons non comprises

## Menu enfant

Un plat (viande ou poisson)

Un jus de fruit ou boisson gazeuse

Un dessert



**20 €** (jusqu'à 10 ans)

---

---

---

# Menu des Chartreux

Quelques mises en bouche

Une soupe de melon accompagnée  
d'un sorbet granité au sapin

Le filet de rouget grillé au fenouil sauvage,  
coulis de poivron rouge,  
folie d'herbes

Le médaillon de veau de lait poêlé laqué,  
chanterelles, tussilage,  
pêches et Reine des prés

Le marbré de chèvre frais aux olives noires,  
marmelade de figues,  
salade mizuna

Griotte et pistache comme un Opéra,  
sorbet cerise,  
écume de mélisse



**40 €** par personne, boissons non comprises  
ou **62 €** par personne, vins compris\*

\* dégustation de 5 verres de vin de 6 cl accordés à chaque plat, hors apéritif

# Menu des Capucins

Quelques mises en bouche

Le millefeuille de foie gras de canard aux artichauts,  
artichauts, roquette et pois gourmands à l'huile de truffe,  
chutney d'abricot à l'armoise

Les grenouilles (décortiquées),  
tomate étuvée,  
lait mousseux à l'ail des ours

La cassolette de homard en croûte,  
lierre terrestre,  
fèves et chanterellese

L'agneau rôti au serpolet de montagne,  
parmentier d'Amandine,  
cèpes et Picholines,

Une brique de reblochon fermier,  
prunes pochées à l'origan des champs,  
truffes de la Saint-Jean

Exotisme et géométrie  
banane citron, mangue kiwi, verveine framboise



**52 €** par personne, boissons non comprises,  
ou **76 €** par personne, vins compris\*

\* dégustation de 6 verres de vin de 6 cl accordés à chaque plat, hors apéritif

# Menu découvertes

Quelques mises en bouche

Le millefeuille de foie gras de canard,  
artichauts, roquette et pois gourmands à l'huile de truffe,  
chutney d'abricot à l'armoise

Les grenouilles (décortiquées),  
tomate étuvée,  
lait mousseux à l'ail des ours

La cassolette de homard en croûte,  
lierre terrestre,  
fèves et chanterellese

Le filet de rouget grillé au fenouil sauvage,  
coulis de poivron rouge,  
folie d'herbes

Le médaillon de veau de lait poêlé laqué,  
chanterelles, tussilage, pêche et reine des prés

L'agneau rôti au serpolet de montagne,  
parmentier d'amandine,  
cèpes et picholines,

Une brique de reblochon fermier,  
prunes pochées à l'origan des champs,  
truffes de la Saint-Jean

Les desserts et gourmandises



**78 €** par personne, boissons non comprises  
ou **108 €** par personne, vins compris\*

\* dégustation de 8 verres de vin 5 cl accordés à chaque plat, hors apéritif

# La carte

## Entrées froides

Une soupe de melon accompagnée d'un sorbet granité au sapin - **18 €**

Le millefeuille de foie gras de canard,  
artichauts, roquette et pois gourmands à l'huile de truffe, chutney d'abricot à l'armoise - **24 €**

La salade de noix de Saint-Jacques et foie gras poêlés, caramel de miel au balsamique et aux épices - **26 €**

## Entrées chaudes et poissons

Les grenouilles (décortiquées), tomate étuvée, lait moussoux à l'ail des ours - **20 €**

Le filet de rouget grillé au fenouil sauvage, coulis de poivron rouge, folie d'herbes - **24 €**

La cassolette de homard en croûte, lierre terrestre, fèves et chanterelles - **26 €**

## Viandes et volailles

Le médaillon de veau de lait poêlé laqué, chanterelles, tussilage, pêche et reine des prés - **25 €**

L'agneau rôti au serpolet de montagne, parmentier d'amandine, cèpes et picholine - **26 €**

Le pigeonneau de Mr Ebert-Beyrard, la cuisse confite, le filet cuit rosé en cocotte aux branches de sapin,  
moelleux de pommes de terre amandine aux olives noires, jus de Syrah - **28 €**

## Les fromages

Le fromage blanc, à la crème, au miel ou au coulis de fruits rouges - **10 €**

Le marbré de chèvre frais aux olives noires, marmelade de figues, salade mizuna - **13 €**

Une brique de reblochon fermier, prunes pochées à l'origan des champs, truffe de la Saint-Jean - **15 €**

## Les desserts

Le pudding à l'ananas, coulis et sorbet aux fruits de la Passion, émulsion de coco - **13 €**

Le croustillant praliné chocolat, sorbet et coulis de framboises - **13 €**

Griotte et pistache comme un Opéra, sorbet cerise, écume de mélisse - **15 €**

Exotisme et géométrie (banane citron, mangue kiwi, verveine framboise) - **16 €**

Tarte chocolat carambar, macaron malabar, glace fraise tagada - **16 €**

La pomme pochée à l'armoise, cœur coulant, coque de chocolat blanc, sorbet au cidre fermier - **18 €**

Assiette de desserts et gourmandises - **20 €**

# Les apéritifs

- La flûte de champagne (brut ou rosé) • 10 cl • **11 €**
- Le kir royal (cassis, mûre, pêche) • 10 cl • **11 €**
- L'apéritif maison (suivant la saison) • 10 cl • **9 €**
- Martini (blanc, extra-dry, rouge), suze, campari • 8 cl • **6 €**
- Le kir vin blanc (cassis, mûre, pêche) • 10 cl • **6 €**
- Apéritifs anisés • 2 cl • **6 €**
- Porto (blanc ou rouge) 6 cl • **6 €**
- Porto 10 ans • 6 cl • **10 €**
- Cocktails maison • 10 cl • **8 €**
- Américano • 10 cl • **8 €**
- Gin, vodka • 6 cl • **8 €**

## les whiskys

- Whisky Johnnie Walker Red Label • 6 cl • **8 €**
- Whisky Talisker 10 ans • 6 cl • **10 €**
- Whisky Cragganmore • 12 ans • 6 cl • **10 €**
- Whisky Oban 14 ans • 6 cl • **10 €**
- Whisky Lagavulin 16 ans • 6 cl • **10 €**
- Whisky Dalwhinnie 15 ans • 6 cl • **10 €**
- Whisky Glenkinchie 10 ans • 6 cl • **10 €**

## les bières

- Brasserie du Chardon (bio) • 33 cl • **6 €** :
- Bière ambrée à l'épeautre "Grande Chantourne"
- Bière blonde à l'amertume prononcée "Barbulle"
  - Bière blonde au chanvre "Chênevière"
- Bière noire aux arômes de café "Roche Noire"
  - Bière rousse fruitée "Tête rousse"

# Les jus de fruits

- Les jus de fruits, Alain Millat, fabrication artisanale • 33cl • **6 €**
- Sodas • 25 et 33 cl • **4 €**

# Les eaux minérales

- Evian, Vittel, Badoit, San-Pellegrino, Ferrarelle • 100 cl • **6 €**
  - Evian, Badoit • 50 cl • **4 €**
- 
- 
-

---

---

Toutes nos viandes sont d'origine française.  
Les petits pains qui vous sont servis sont faits maison.  
Merci de bien vouloir nous excuser si des changements venaient à intervenir  
(variations d'approvisionnement du marché, météo, inspiration du chef...).

Une carafe d'eau gratuite est à la disposition de la clientèle.

L'abus d'alcool est dangereux, dégustez avec modération.

la Corne d'Or  
FLORENCE & GÉRARD BORREL  
[www.cornedor.fr](http://www.cornedor.fr)