

*Pour accompagner votre apéritif, nous vous proposons de déguster,
Notre Tartine de FOIE GRAS et TRUFFE DE BOURGOGNE. 36€
LE CROQUE TRUFFE, FOIE GRAS, PIEDS DE VEAU. 32€*

ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT FUME AU BOIS D'HETRE, CACAO, BRIOCHE
MAISON, CHUTNEY DE POIRE AU SAFRAN. 29€

PATE EN CROUTE DE VOLAILLE, FOIE GRAS, CANARD ET LEGUMES PICKLES AU
POIVRE DE KAMPOT. 24€

RISOTTO CREMEUX AUX CHAMPIGNONS, TRUFFE DE BOURGOGNE ET SAUCE
PERIGUEUX. 26€

CARPACCIO DE ST JACQUES DE NOS COTES, CONDIMENT MANGUE,
VINAIGRETTE FRUIT DE LA PASSION. 28€

CAVIAR DAURENKI ROYAL, POMME DE TERRE ET CONDIMENT A L'OSEILLE. 38€

POISSONS

BLANC DE TURBOT AU BEURRE NOISETTE, RAGOUT DE COQUILLAGES AUX
CHAMPIGNONS ET LIVECHE. 33€

BAR DE LIGNE ROTI SUR PEAU, TOPINAMBOURS, OXALIS, SAUCE MOUSSEUSE A
L'ECHALOTE FUMEE. 36€

HOMARD BLEU ENTIER, FENOUIL, POMMES DE TERRE FARCIES AU RAGOUT DE
PINCES, JUS A LA VANILLE DE MADAGASCAR. 41€

VIANDES

RIS DE VEAU BRAISE À LA CRECY, JUS DE VEAU AUX MORILLES. 42€

LE CANARD EN CROUTE, ANGUILE FUMEE, COMPOTEE DE CHOUX, JUS CORSE A
LA SAUGE. 36€

FILET DE BŒUF DU LIMOUSIN, OS A MOELLE AUX BAIES DE GENIEVRE, POMMES
ANNA, DUXELLE DE CHAMPIGNONS. 38€

NOTRE PAIN EST PREPARE ET CUIT A LA MAISON. ORIGINE de nos VIANDES : France et Espagne

FROMAGES

Plateau de Fromages Affinés. 16€

DESSERTS

A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

LA TARTE CREMEUSE MARRON-MANDARINE. 13€

LA POMME FACON TATIN, SABLE BRETON ET VANILLE DE MADAGASCAR. 13€

LE DELICE CHOCOLAT MENTHE. 15€

PAVLOVA DES ILES EXOTIQUES. 14€

NOS SOUFFLES 15€

PISTACHE ET CARMEL

CHOCOLAT 80%