

*Pour accompagner votre apéritif, nous vous proposons de déguster,
Notre Tartine de FOIE GRAS et TRUFFE DE BOURGOGNE. 31€
LE CROQUE TRUFFE, FOIE GRAS, PIEDS DE VEAU. 28€*

ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT FUME A LA TRUFFE, 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€

LE MAQUEREAU MARINE AU VINAIGRE DE GRENADE, CONDIMENT SESAME
CORIANDRE, CITRON VANILLE. 18€

BCEUF DU LIMOUSIN AU COUTEAU, HUITRES PERLE BLANCHE, EMULSION
IODEE ET CAVIAR DE HARENG. 27€

POISSONS

ST PIERRE, CUISSON AU BEURRE NOISETTE, QUINOA, ENDIVES CARAMELISEES,
ET ECHALOTE ROUGE. 33€

MAIGRE CUISSON VAPEUR, BOUILLON A LA CITRONNELLE, GINGEMBRE,
HARICOTS GRAINS ET CAVIAR PRESSE 1836. 32€

ST JACQUES ERQUY, MOUSSELINE DE BUTTERNUT, CHIPS DE BELLOTA,
EMULSION DE BIERE DE LA BRIE. 38€

VIANDES

LA POMME DE RIS DE VEAU DU LIMOUSIN, FREGOLA SARDA, MOUSSE DE
PARMESAN, TROMPETTE DE LA MORT ET JUS PERLE. 42€

LA COTE ET FILET D'AGNEAU DE LAIT EN VIENNOISE DE CROUTE D'HERBES,
PUREE DE CHOUX VERT ET LEGUMES D'ERIC ROY. 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%