

*Pour accompagner votre apéritif, nous vous proposons de déguster,
Notre CROC COMTE, JAMBON ET TRUFFE MELANOSPORUM. 22€
LE TOAST FOIE GRAS ET TRUFFE MELANOSPORUM. 32€*

ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT AU COGNAC, BRIOCHE MAISON, CHUTNEY DE
POIRE AU SAFRAN, GELEE AU COGNAC. 29€

PATE EN CROUTE DE VOLAILLE, FOIE GRAS, CANARD, LEGUMES PICKLES
ET JUS PERLE. 22€

RAVIOLES DE LANGOUSTINES CASIER, JUS DE CARCASSES ET
ECUME D'ORANGE MENTHOLEE. 19€

SOUFFLE AU HOMARD, RAGOUT DE PINCES ET SAUCE AMERICAINE. 24€

CEVICHE DE ST JACQUES AUX AGRUMES, CITRON CAVIAR ET ECUME IODEE A LA
JULIENNE DE TRUFFE. 26€

POISSONS

ST PIERRE CUISSON AU BEURRE NOISETTE, ENDIVES CARAMELISEES, ECHALOTE ROUGE, BEURRE MEUNIERE AUX AGRUMES. 34€

DOS DE CABILLAUD MARINE AU THYM ET CITRON, TARTARE DE COQUILLAGES, EMULSION DE CRESSON IODEE. 26€

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

VIANDES

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

LA COTE DE VEAU ROTIE A LA MARJOLAINE, BELLOTA, MOUSSELINE DE CHOUX VERTS ET JUS PERLE. 36€

LA VOLAILLE DE BRESSE FARCIE FOIE GRAS ET MORILLES, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE RATTE. 29€

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 CITRON, GELEE CITRON MERINGUEE. 12€

LE DELICE CROQUANT AU GRAND MARNIER ET
SORBET CACAO-CLEMENTINE. 14€

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES. 13€

SOUFFLE PISTACHE ET CARAMEL, GLACE PISTACHE. 13€

SOUFFLE AUX FRUITS DE LA PASSION. 13€