

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

## ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT AU COGNAC, BRIOCHE MAISON, CHUTNEY DE  
POIRE AU SAFRAN, GELEE AU COGNAC. 24€

PATE EN CROUTE DE VOLAILLE, FOIE GRAS, CANARD, LEGUMES PICKLES  
ET JUS PERLE. 18€

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

LES HUITRES PERLES BLANCHES N°3, CAPRES, NUAGE IODE ET RIS DE VEAU. 24€

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

## POISSONS

LOTTE POEELEE, LAQUEE AUX NOISETTES, CELERI BOULE, POMME NOISETTE,  
BEURRE MEUNIÈRE AUX CAPRES ET CONDIMENT CITRON. 29€

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

LA SOLE MEUNIÈRE ENTIÈRE, LEGUMES FONDANTS AU BEURRE BLANC. 45€

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€

LE VOL AU VENT, ECREVISSSES, BEATILLES DE VOLAILLE  
ET SAUCE FINANCIERE. 31€

LA COTE DE BŒUF DE GALICE, BEARNAISE ET SPIRALE DE POMME DE TERRE. 39€

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. 13€

LE DELICE CROQUANT AU GRAND MARNIER ET  
SORBET CACAO-CLEMENTINE. 13€

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES. 13€

SOUFFLE PISTACHE ET CAMEL, GLACE PISTACHE. 13€

SOUFFLE AUX FRUITS DE LA PASSION. 13€