

*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, POMME EN
CONDIMENT, VANILLE DE MADAGASCAR. 28€

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

RAVIOLES DE LANGOUSTINES CASIER, BETTERAVE ET
ECUME D'ORANGE, JUS DE CARCASSE. 21€

RISOTTO D'ASPERGES VERTES CUITES ET CRUES, COPEAUX DE JAMBON
MANGALICA, JUS DE SUC DE VIANDE. 24€

CEVICHE DE ST JACQUES AUX AGRUMES, CITRON CAVIAR, ECUME IODEE ET
CAVIAR DE HARENG. 26€

POISSONS

OMBLE CHEVALIER, AMANDE CIBOULETTE, BLETTE ET JUS DE CIVET. 29€

LA SOLE MEUNIÈRE ENTIÈRE, LEGUMES FONDANTS AU BEURRE BLANC. 46€

CABILLAUD VAPEUR MARINE AU THYM ET CITRON, TARTARE DE COQUILLAGES,
EMULSION DE CRESSON IODÉE. 25€

LANGOUSTINES POELES AUX ASPERGES VERTES, MORILLES ET BEURRE
SAFRANE. 34€

VIANDES

LA POMME DE RIS DE VEAU DU LIMOUSIN PIQUE AU LANGOUSTINES, FREGOLA SARDA COMME UN RISOTTO, MOUSSE DE PARMESAN. 42€

FILET CANETTE FUME AU BOIS D'HETRE, MACARONI GRATINE CELERI FOIE GRAS. 29€

LA TOURTE D'AGNEAU DE LAIT, FOIE GRAS, CHOUX BRAISES, JUS REDUIT. 36€

LE VEAU DU LIMOUSIN, LARD PAYSAN, COMTE AFFINE, LEGUMES GLACES. 32€

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

SOUFFLE AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL, PRALINE NOISETTE COCO. 13€

LE BABA AU SIROP AGRUMES, CREMEUX ESTRAGON, PAMPLEMOUSSE. 13€

POIRE BELLE HELENE, CHOCOLAT VANILLE, CANNELLE. 13€

ANANAS RÔTI, STREUZEL COCO, SPONGE CAKE COCO, FRUITS EXOTIQUES. 13€