

LE GRIGNOTAGE : 8€ PAR PERSONNE, au choix

LE CROC MONSIEUR FOIE GRAS

JAMBON MANGALICIA

LE CROC JAMBON / COMTE

POUR DEBUTER

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT AU COGNAC/ BRIOCHE MAISON/ POMME
CONDIMENT/VANILLE DE MADAGASCAR. 19€

PATE EN CROUTE DE VOLAILLE/ FOIE GRAS/ CANARD/ LEGUMES PICKLES
ET JUS PERLE. 16€

RAVIOLES DE LANGOUSTINES CASIER/BETTERAVE/
ECUME D'ORANGE / JUS DE CARCASSE. 18€

RISOTTO D'ASPERGES VERTES CUITES ET CRUES/COPEAUX DE JAMBON MANGALICA
/JUS DE SUCS DE VIANDE. 14€

ASPERGES BLANCHES / AGRUMES / MIEL. 12€

COTE MER

OMBLE CHEVALIER SNACKE / POIREAUX / COMME UN AIOLI. 31€

LA SOLE MEUNIÈRE ENTIÈRE / LEGUMES FONDANTS / BEURRE BLANC. 48€

CABILLAUD VAPEUR / TARTARE DE COQUILLAGES / EMULSION CRESSON IODÉE. 29€

LANGOUSTINES POELES / ASPERGES VERTES / MORILLES / BEURRE SAFRANE. 34€

COTE TERRE

POMME DE RIS DE VEAU ROTI DU LIMOUSIN PIQUE AUX LANGOUSTINES / FREGOLA
SARDA / MOUSSE DE PARMESAN. 42€

FILET CANETTE FUME AU BOIS D'HETRE / RISO GRATINE / CELERI / FOIE GRAS. 29€

LA TOURTE D'AGNEAU DE LAIT / FOIE GRAS / CHOUX BRAISES / JUS REDUIT. 38€

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€

LES DOUCEURS

A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

SOUFFLE AU CHOCOLAT/GLACE CARAMEL/PRALINE NOISETTE COCO. 12€

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

POIRE BELLE HELENE/CHOCOLAT VANILLE/ CANNELLE. 12€

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