

## Menu découverte – € 48

*Terrine de foie gras de canard*

*chutney de mangue et raisins secs*

☆☆☆☆

*Gambas, pomme purée parfumée à la truffe*

*émulsion de champignons des bois*

☆☆☆☆

*Assiette de fromages affinés et salade*

☆☆☆☆

*Dacquoise praliné, glace « Guanaja »*

---

## Menu gourmand – € 85

*servi avec un plat en moins (poisson ou viande) - € 72*

*(le menu gourmand n'est plus servi après 13 h. et 21 h.)*

*Langoustines juste saisies, vinaigrette de betterave*

*déclinaison moelleuse et croustillante autour du persil*

☆☆☆☆

*Blanc de Cabillaud rôti, crosnes et chanterelles*

☆☆☆☆

*Pigeon rôti dans son jus,*

*compotée de choux rouge et céleri*

☆☆☆☆

*Plateau de fromages affinés*

☆☆☆☆

*Dessert au choix à la carte*

*à commander en début de repas*

### Entrées

- Terrine de foie gras de canard** 25 €  
chutney de mangue et raisins secs
- Crème de champignons et foie gras poêlé,**  
petite salade aux fruits secs 27 €
- Carpaccio de Saint Jacques, bar et gambas** 31€  
petite crème de moules servie tiède
- Langoustines juste saisies, vinaigrette de betterave**  
déclinaison croustillante et moelleuse autour du persil 27 €
- Huîtres « Perle Blanche »** 30 €  
à votre goût nature ou écume de roquette

### Poissons

- Blanc de Cabillaud rôti** 32 €  
crosnes, chanterelles
- Saint Jacques, citron confit** 35 €  
purée de panais, beurre d'agrumes
- Grosses crevettes poêlées,** 31 €  
pomme purée parfumée à la truffe
- « Le classique » St Pierre,** 35 €  
sauce hollandaise, pomme vapeur et épinards

### Viandes

- Filet de bœuf poêlé, champignons des bois** 34€
- Selle d'agneau rôtie en croûte d'herbes,** 35 €  
rouleaux de rutabagas, tagliatelles de salsifis
- Conjugaison de ris et tête de veau au présent et au passé** 37 €  
jus de veau et sauce gribiche
- Pigeon rôti dans son jus,** 36 €  
compotée de chou rouge et céleri

Toute viande nécessite un repos et une cuisson d'au moins 25 minutes, afin de garder son « moelleux »  
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en Europe

### Fromages

- Plateau de fromages affinés** 15 €  
de Rodolphe Lemeunier, M.O.F. 2007,  
meilleur fromager international 2007

### Desserts

- Dacquoise praliné, sorbet « Guanaja »** 14 €
- « Tout Chocolat » de Valrhona** 16 €  
« Tonka, Caramélia et Caraïbes »
- Gratin d'hiver** 15€  
(Coings, figues, fruits secs, sorbet figues)
- Poire caramélisée au miel,** 15€  
Crème mascarpone, glace miel et pignon de pin