

Menu découverte – € 48

*Lotte marinée aux herbes et épices,
vinaigrette de tapenade, quinoa au fenouil croquant*

*Cuisse de canard confite au foie gras, sauce aux épices
Purée de patates douces, roquette et champignons*

*Tartine de fourme d'Ambert gratinée,
compotée de poires, glace roquefort*

*Panacotta pain d'épices et figues
glace poivre de Séchouan*

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.)

*Tartare de daurade et gambas marinées
légumes croquants, vinaigrette d'oursin*

*St Jacques poêlées minute
champignons, pomme de terre vitelotte et jus de veau*

Dos de cabillaud, épices retour des Indes

Filet de veau rôti aux asperges, sauce aux herbes

Plateau de fromages affinés

*Dessert au choix à la carte
à commander en début de repas*

Entrées

Carpaccio de St Jacques, bar et gambas

petite crème de moules servie tiède 31 €

Foie gras de canard poché à la fleur de sel 24 €

chutney de mangue et raisins secs

Langoustines juste saisies, vinaigrette de betterave 27 €

et déclinaison croustillante et moelleuse autour du persil

Millefeuille d'asperges blanches et vertes, 26 €

crème de morilles et petits pois

Poissons

Bar simplement rôti 37 €

St Jacques poêlées minute, 33 €

champignons, pomme de terre vitelotte et jus de veau

Dos de cabillaud, retour des Indes 27 €

Gambas, pomme purée parfumée à la truffe 31 €

Viandes

Millefeuille de filet de bœuf poêlé,

pommes de terre farcies au pied de porc et foie gras 34 €

Selle d'agneau rôtie en croûte d'herbes, 35 €

dominos de pois chiche, pois cassés et légumes oubliés

Conjugaison de ris et tête de veau au présent et au passé 37 €

jus de veau et sauce gribiche

Poêlée d'abats, jus de volaille légèrement crémée 29 €

*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 14 €

*de Rodolphe Lemeunier, M.O.F. 2007,
meilleur fromager international 2007*

Desserts

Millefeuille à la vanille « tout simplement » 15 €

Dacquoise praliné, sorbet « Guanaja » 14 €

Poire pochée au miel, 16 €

blanc-manger Amaretto, guimauve caramel

Gratin d'agrumes au chocolat blanc 15 €

Sorbet pomelos

« Tout Chocolat »

mousse « Caraïbes », thé vert à la menthe 16 €

*(tous les desserts sont à commander en début de repas)

Prix nets.