

POUR DEBUTER

Le saumon des îles Féroé

Saumon légèrement fumé, velours de fenouil et betteraves chiogga 30€

Mes œufs parfaits

Ouf cuit en basse température à 62 °, champignons rôtis et sauce au Crémant de Bourgogne 30€

La moule

Moules de bouchot au Chardonnay, crémeux de jus de moules au curcuma et tuile dentelle 28€

La raviole

Ravioles de crevettes et jeunes pousses d'épinard, sauce au thé vert et wakamé 30€

POUR CONTINUER

Les poissons

Le homard

Homard poché dans un bouillon au citron vert, purée de panais et jus de têtes pressées 40€

Le turbot

Filet de turbot rôti, beurre de citron combava et purée de patates douces et légumes croquants 38€

La Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques dorées à la plancha, jus de barbes de Saint-Jacques, topinambours rôtis et poireaux 40€

Le plat végétarien

Petit épeautre de la ferme de Cérés, cuit comme un risotto, champignons, légumes croquants, Parmesan 38€

Les viandes

La fameuse soupe « VGE »

Foie gras, truffe noire, paleron de bœuf, carottes, céleri et bouillon de volaille 40€

Le ris de veau

Ris de veau snacké sauce au Balsamique blanc, champignons et potimarrons rôtis 40€

Les joues de bœuf

Joues de bœuf braisées, sauce au Pinot noir, écrasé de pommes de terre et légumes croquants 38€

Le poulet fermier

Suprême de poulet fermier, sauce aux morilles et vin Jaune, champignons et écrasé de pommes de terre 40€

AVANT LES GOURMANDISES

Plateau de fromages frais et affinés des maisons Delin, Gaugry 12€

POUR FINIR. le bouquet final

Le chou

*Saint-Honoré, ananas, citron vert, liqueur mangue
passion coco* 15€

L'opéra

*Biscuit joconde, mousse chocolat Guayaquil, liqueur
cacao saveur noisette* 15€

La poire

*Poire pochée au sirop de cassis, mousse au chocolat blanc,
meringue pavlova* 15€

Le soufflé chaud

Soufflé chaud au Grand Marnier 18€

MENU enfant 25 €

Jusqu'à 12 ans, (1 plat au choix dans la carte, en petite portion + 1 dessert au choix)

Les menus

Menu en 3 créations 52€
entrée - plat - dessert

Menu en 4 créations 55€
entrée - plat - fromages - dessert

Menu en 5 créations 65€
entrée - poisson - viande - fromages - dessert

Menu en 6 créations 75€
2 entrées - poisson - viande - fromages - dessert

Menu en 7 créations 85€
2 entrées - poisson - 2 viandes - fromages - dessert

Menu en 8 créations 95€
Laissez-vous guider par le Chef

Menu en 9 créations 105€
Laissez-vous guider par le Chef

L'accord des vins

3 verres de vin 35€

4 verres de vin 45€

5 verres de vin 55€

Chef **Christian Quenel**, Maître Restaurateur, vous propose du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés

Entrée, plat ou plat, dessert 30 €

Entrée, plat, dessert 33 €