

POUR DEBUTER

Le foie gras

Escalope de foie gras poêlée, sauce passion façon « Paul Bocuse » 30€

L'œuf Bio



Œuf parfait cuit en basse température, sauce Crémant de Bourgogne et chips de patates douces 26€

La Saint-Jacques

Saint-Jacques tièdes au citron vert, bouillon clair aux senteurs de mandarine et huile de Combava 28€

La langoustine

Langoustines cuites à la plancha, jus au safran et roquette braisée au poivre de Timut 28€

POUR CONTINUER

Les poissons

Le loup

Filet de loup, bouillon de mandarine et Wasabi, fricassée de légumes de printemps 38€

Le cabillaud

Dos de cabillaud, velouté de jeunes pousses d'épinard, légumes anciens 36€

Le turbot

Turbot rôti, sauce vierge de légumes, purée de panais et petits légumes nouveaux 38€

Le plat végétarien

Risotto Arborio, légumes de saison, Parmesan et Mascarpone, chips de salsifis 32€

Les viandes

Le bœuf charolais

*Faux filet de bœuf Charolais, sauce au Porto, pommes de terre
Rattes et ses carottes* 40€

Le veau

*Quasi de veau de la ferme de Clavisy, jus réduit, noisettes torréfiées,
panais et petits pois* 38€

Le porcelet

*Carré de porcelet, sauce moutarde de Dijon de Fallot, écrasé de
pommes de terre et ses champignons de saison* 36€

Le ris de veau

*Ris de veau cuit au sautoir, sauce au Porto, écrasé de pommes de
terre et champignons* 40€

AVANT LES GOURMANDISES

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

POUR FINIR. le bouquet final

L'exotique

Crèmeux coco, mousse passion et petites billes de Pavlova 15€

La religieuse

Religieuse vanille et framboise, mousse vanille et framboise 15€

Le citron

Pâte sucrée, crèmeux citron au jasmin et gelée de citron, glace à la mangue 15€

Le café

Opéra déstructuré, biscuit chocolat, mousse au café et crèmeux chocolat Guayaquil 15€

MENU enfant 18 €

Jusqu'à 12 ans, (choix du Chef)

Les menus

Menu en 4 créations 50€

entrée - plat - fromages - dessert

Menu en 5 créations 58€

entrée - poisson - viande - fromages - dessert

Menu en 6 créations 68€

2 entrées - poisson - viande - fromages - dessert

Menu en 7 créations 78€

2 entrées - poisson - 2 viandes - fromages - dessert

Menu en 8 créations 88€

Laissez-vous guider par le Chef

Menu en 9 créations 98€

Laissez-vous guider par le Chef

L'accord des vins

3 verres de vin 33€

4 verres de vin 44€

5 verres de vin 55€