

# Carte disponible uniquement au dîner

## Les Pâturages & Élevages de nos Campagnes

**LE CANARD** 58 euros

*Cuit rosé, navets confits à l'hibiscus et jasmin, bonbon de cerise au foie gras, pomme Crousti*

**LA PIÈCE DE VEAU NORMANDE** 62 euros

**LA CÔTE ENTIÈRE** 96 euros

**LA CÔTE ENTIÈRE 2 PERSONNES** 129 euros

*Cuit en cocotte, coussinet de vert de blette farci, cotes au jus, condiment d'ail noir*

**LE RIS DE VEAU** 68 euros

*Rôti et glacé au Pedro Ximenez, fleur de sarriette, condiment chorizo Bellota*

*Petit pois de nos jardins*

**LA FAMEUSE PURÉE FACON JOËL ROBUCHON**

12 euros

## L'Instant Sucre & Patrimoine Régional

*Pour les gourmands... Nous vous invitons à commander votre dessert en début de repas*

**LE FROMAGE DE SAISON** 19 euros

*Sélectionné et affiné par la Maison Alléosse*

**LE SOUFFLÉ CHAUD (15 min de préparation)** 19 euros

*Au citron vert et jaune, écorces confites et sorbet basilic*

**LA RHUBARBE** 22 euros

*Fondante en gelée de grenadine, délicate meringue à la fraise, sorbet fraise Candiss*

**LE PRALINÉ FRAMBOISE** 24 euros

*Crémeux praliné, confit et gelée de framboises, ganache Gianduja noisette au lait*

**LE PARFAIT GUANAJA** 24 euros

*Concassé de biscuit cacao, caramel-chocolaté cassant*

*Nous avons sélectionné quelques vins, ayant préservé fraîcheur et énergie pour accompagner avec légèreté votre dessert.*

*Notre sommelier vous commentera ces vins pour le plaisir de la découverte.*

**Prix TTC service compris**

