



- MENU DÉJEUNER -

Servi les midis du lundi au vendredi

49€ 2 services – 55€ 3 services

Tomates anciennes, burrata relevée au vinaigre de Barolo

Tartare de thon mariné au gingembre, pickles de fenouil et oignon rouge

Mousseline d'œufs brouillés aux girolles, copeaux de parmesan

Dos de cabillaud rôti sur la peau, fine piperade aux olives Taggiasca, sauce vierge

Poitrine de canard de Chaland rôti à la pêche, galette de polenta croustillante

Entrecôte de veau de lait au verjus, légumes parfumés à la sarriette

Soufflé chaud au Grand Marnier

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Œufs à la neige, minestrone de fraises et concassé de pistaches

~ Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon nouvel arrivage ~
~ Demandez notre pain sans gluten ~

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts 



- ENTRÉES -

Pâté en croûte de cochon de lait, foie gras et ris de veau 35 €

Ravioles de langoustine au coulis de crustacés 40 €

Salade de homard bleu, vinaigrette à la coriandre et aux amandes fraîches 38€

Fine gelée d'araignées de mer, crèmeux de tourteaux à l'infusion d'herbes 31€

Mousseline d'œufs brouillés aux girolles, truffe et copeaux de parmesan 32 €

- PLATS -

Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et péquillos 49€

Homard bleu rôti à la vanille, compotée de tomates coraillées, émulsion au curry vert 62€

Pigeon des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 55€

Noix de ris de veau braisée au Vin Jaune, girolles, épinards 57€

Filet de bœuf en croûte briochée, carotte nouvelle 59€

- DESSERTS -

Saint Marcellin de la Mère Richard 13€

Chocolat Guanaja et Vanille Bourbon façon Dame Blanche 15€

Soufflé chaud au Grand Marnier 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Soupe de cerises, crème Chiboust au citron et amandes fraîches 15€

Pêche blanche pochée, glace verveine et gelée de groseille 15€



- LE MENU DEGUSTATION 140€ -

Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)
Accord mets et vin 80 €/personne

Velouté de cresson de fontaine, tempura de cuisse de grenouille

Marbré de foie gras de canard au pain d'épice, millefeuille de pomme au cidre

2014 Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran

Œuf mollet roulé à la mie de pain, toasts de beurre Truffé

2018, Vallée du Rhône, Viognier, Les vignes d'à côté, Domaine Y. Cuilleron

Lomo de thon mi-cuit, coulis de piperade, pressé de légumes

2014, Bourgogne, Marsannay, Vieilles Vignes, Domaine D. Laurent

Filet de bœuf cuit en croûte briochée

2016, Vallée du Rhône, Vacqueyras, Les restanques de Cabassole, Domaine Roucas Toumba

Pêche Blanche pochée, glace verveine et gelée de groseille

Chocolat Guanaja et Vanille Bourbon façon Dame Blanche

Porto, Niepoort Twany

~ Demandez notre pain sans gluten ~