

L'entrée

La Joue de Boeuf

Façon mode, en strate de foie gras de canard, lentilles béluga de la ferme « Belair » à Landroff, air de carotte.

12 €

La Quiche Lorraine

En cappuccino, lard fermier séché et chips d'oignon.

11 €

Le Saumon d'Ecosse

Légèrement fumé, enveloppe d'écume à la bergamote, mille-feuille frais d'avocat et mangue, vinaigre figé à la mangue.

13 €

Le Pied de cochon Lorrain

Panure japonaise, crémeux de céleri, pastille de jus de veau à l'essence de truffe et sucre Bretzel.

11 €

Le Foie Gras de Canard

En lardons rôtis, noisettes torréfiées, siphon de topinambour, chips d'artichaut poivrade.

16 €



Le Poisson

Le Sandre

Le filet laqué au tamarin, endives caramélisées, risotto, jus épicié.

18 €

Le Saint Pierre de pêche

En pavé, cuisson douce, émulsion d'oignons brûlés, carottes en différentes textures, confite, moelleuse et en gnocchi

22 €

La Daurade Royale

Le filet rôti, embeurré de pomme Pompadour label rouge, crémeux de poireaux, béarnaise au combava et lait de coco.

20 €



La Viande

Le Veau

Filet de Veau Français, purée Grand-mère, chou de Bruxelles rôti et poudre de betterave rouge, petite betterave acidulée.

21 €

Le Pigeon de chez Thierry Laurent

La poitrine rôtie, les cuisses confit en samoussa, semoule de céleri et datte, purée cardinale.

23 €

Le Magret de Canard Sud Ouest

Purée de panais à la fève de tonka, pomme de terre fondante, poire geiser rôtie au miel et jus au café du Rwanda de chez la voisine.

18 €

La Pintade fermière de chez Guillaume et Amélie Triveillot (Ferme du grand pré- Lorry Mardigny)

Le suprême en feuille de chou vert, pressé de pommes de terre, tombé de chou à l'huile d'olive.

20 €



Le Végétarien

Le Risotto

Riz Carnaroli, courge et topinambour, émulsion de cèpe.

14 €



Le Fromage

La Sélection

Fromages affinés

8 €



Le Sucré

Le Baba

Crème mousseline à la passion, compotée de mangue et rhum Havana Especial à votre convenance.

11 €

La Poire

Confite dans un caramel, réglisse et gingembre, streusel, crème montée, caramel au beurre salé

10 €

Le Chocolat

Crème guayaquil 64%, mousse lacté caramel, sablé Giraud, nougatine au grué de cacao et sucette pétillante.

10 €

L'Ananas

En différentes textures, gelé, rôti, en chips, spoon pina colada.

10 €

