

M

M

## NOTRE CARTE

### ENTREES & POISSONS

<b>L'Assiette végétale</b> <i>Asperges de Mallemort / céleris / morilles / flageolets</i>	45 €
*	
<b>Le Foie gras de canard poêlé</b> <i>Chou rouge à la flamande / pomme Granny Smith</i>	45 €
*	
<b>La Langoustine de Casier</b> <i>En raviole / Perles du Japon / bouillon thaï</i>	55 €
*	
<b>La truite de Mer</b> <i>Salpicon de pomme verte / concombre Salicorne / crème de laitue</i>	45 €
***	
<b>Le Turbot côtier</b> <i>Petits pois / sarriette Emulsion « carbonara »</i>	55 €
*	
<b>Le Homard Breton</b> <i>En civet d'herbes / lentilles du Puy</i>	55 €

## VIANDES ET VOLAILLES

<b>La pomme de ris de veau du Limousin</b> <i>Crème d'oignons brûlés / Panade de condiments / jus réglissé</i>	55 €
*	
<b>Le pigeonneau des Flandres bien élevé</b> <i>Crème de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre</i>	55 €
*	
<b>L'Agneau de l'Aveyron</b> <i>Selle rôtie / Fregola-sarda / houmous / ail des ours</i>	52 €

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Le plateau de fromages affinés</b> <i>Pain aux noix et fruits secs</i>	22 €
***	
<b>Le parfum de rose</b> <i>Merveilleux framboise / litchi</i>	22 €
*	
<b>Le chocolat Valrhona</b> <i>Crémeux Jivara / mendiants</i>	22 €
*	
<b>Le Citron en variation</b> <i>Sorbet citron vert et biscuit madeleine</i>	22 €
*	
<b>La fraise Gariguette</b> <i>Sorbet basilic citron / éponge à la pistache</i>	22 €

## LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LE CHEF

Menu Privilège en 3 services à 80€

*Avec la suggestion de vins du sommelier 115€*

*(Menu proposé du mardi au vendredi midi)*

\*

Menu Découverte en 4 services à 110€

*Avec la suggestion de vins du sommelier 160€*

\*

Menu Prestige en 6 services à 160€

*Avec la suggestion de vins du sommelier 220€*

\*

Balade gastronomique en 8 services à 190€

*Avec la suggestion de vins du sommelier 250€*

*Pour que chacun vive la même fête, nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.*

*Merci de votre confiance*

## Menu Privilège

### **L'Assiette végétale**

*Fleur de courge farcie / champignons de saison*

*Ou*

### **La truite de Mer**

*Salpicon de pomme verte / concombre*

*Salicorne / crème de laitue*

*Ou*

### **La Langoustine de Casier**

*En raviole / Perles du Japon & bouillon thaï*

*Ou*

### **Le foie gras de Canard**

*Poêlé / Nectarine acidulée / Jus de volaille*

\*\*\*

### **Le Turbot côtier**

*Petits pois / sarriette*

*Emulsion « carbonara »*

*Ou*

### **Le pigeonneau des Flandres bien élevé**

*Crème de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre*

\*\*\*

### **La fraise Garigette**

*Sorbet basilic citron / éponge à la pistache*

\*\*\*

## Menu Découverte

### **L'Assiette végétale**

*Fleur de courge farcie / champignons de saison*

*Ou*

### **La truite de Mer**

*Salpicon de pomme verte / concombre*

*Salicorne / crème de laitue*

\*\*\*

### **La Langoustine de Casier**

*En raviole / Perles du Japon & bouillon thaï*

*Ou*

### **Le foie gras de Canard**

*Poêlé / Nectarine acidulée / Jus de volaille*

\*\*\*

### **Le Turbot côtier**

*Petits pois / sarriette*

*Emulsion « carbonara »*

*Ou*

### **Le pigeonneau des Flandres bien élevé**

*Crème de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre*

\*\*\*

### **La fraise Gariguette**

*Sorbet basilic citron / éponge à la pistache*

\*\*\*

## Menu Prestige

### **L'Assiette végétale**

*Fleur de courge farcie / champignons de saison*

\*

### **La truite de Mer**

*Salpicon de pomme verte / concombre*

*Salicorne / crème de laitue*

\*\*\*

### **La Langoustine de Casier**

*En raviole / Perles du Japon & bouillon thaï*

\*

### **Le foie gras de Canard**

*Poêlé / Nectarine acidulée / Jus de volaille*

\*\*\*

### **Le Turbot côtier**

*Petits pois / sarriette*

*Emulsion « carbonara »*

*Ou*

### **Le pigeonneau des Flandres bien élevé**

*Crème de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre*

\*\*\*

### **La fraise Gariguette**

*Sorbet basilic citron / éponge à la pistache*

\*\*\*

# Menu

## **L'Assiette végétale**

*Fleur de courge farcie / champignons de saison*

\*

## **La truite de Mer**

*Salpicon de pomme verte / concombre*

*Salicorne / crème de laitue*

\*\*\*

## **La Langoustine de Casier**

*En raviole / Perles du Japon & bouillon thai*

\*

## **Le foie gras de Canard**

*Poêlé / Nectarine acidulée / Jus de volaille*

\*\*\*

## **Le Turbot côtier**

*Petits pois / sarriette*

*Emulsion « carbonara »*

\*

## **Le pigeonneau des Flandres bien élevé**

*Crème de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre*

\*\*\*

## **Le Plateau de fromages affinés**

*Pain aux noix et fruits secs*

\*

## **La fraise Gariguette**

*Sorbet basilic citron / éponge à la pistache*

\*\*\*