

LES ENTREES FROIDES

- 26 € **Le Foie Gras d'Oie**
Petite Terrine d'Oie d'Alsace, Gelée de Reine des Prés
- 22 € **La Vichyssoise**
De Poireaux avec sa Fricassée de Truffes et Ris de Veau
- 24 € **L'Araignée de Mer**
En Chartreuse de Roquette et Consommé de Tomate, Graines de Sevruga
- 24 € **La Langoustine**
En Rouleau de Printemps, Coulis de Pomelos et Wasabi

LES ENTREES CHAUDES

- 25 € **Le Foie Gras de Canard**
Poêlé aux Artichauts poivrade et Paris roses
- 24 € **La Saint-Jacques**
Tout juste poêlée en Ecrasée de Pommes de Terre, Emulsion d'Orties
- 23 € **Le Pigeonneau**
En Salade aux Ecrevisses et Vinaigre de Vieux Xérès
- 21 € **Les Légumes**
Grillés en Lasagne au Pesto, Fleur de Courgette farcie

LES POISSONS

- 26 € **Le Saint-Pierre**
En Aïgo Boulido, petits Légumes croquants
- 23 € **Le Vivaneau**
A la Plancha, Fumet à l'Ail des Ours, Pannequets de Blettes aux Gambas
- 25 € **La Lotte**
En Andouillette aux Oursins, Vinaigrette tiède au Corail
- 35 € **Le Homard**
Poché, rôti avec ses Profiteroles de Légumes, Sauce Homardine

LES VIANDES

- 29 € **Le Filet de Bœuf**
Grillé à la Moelle et Echalotes nouvelle version
- 25 € **La Poularde de Bresse**
Suprême braisée aux Morilles et Asperges
- 24 € **Le Veau**
Carré de Veau de Lait rôti pour deux personnes
- 26 € **Le Chevreau**
Carré, Selle et Gigotin rôti, Navarin servi en Cocotte

(Viandes d'origine française)

MENU GOURMAND

À 45 €

Marbré de Foie Gras de Canard à la Lie
de Vin

Ou

Fricassée d'Asperges, Girolles et
Artichauts au Vin Jaune

• • •

Poitrine de Canard, Jus Poulette à
l'Estragon

Ou

Dos d'Esturgeon à la Plancha,
Bouillon de Crevettes grises

• • •

La Planchette de nos Fromages affinés

• • •

Verrine Panacota Coco,
Gelée de Citron vert et Compotée
exotique

MENUS DECOUVERTE

Servi en 5 Séances **50 €**

• • •

Servi en 7 Séances **70 €**

• • •

Servi en 9 Séances **90 €**

Par table Entière jusqu'à 21 h 30

NOS FROMAGES

Pour les Amateurs, un chariot de fromages se tient à votre disposition au prix de
10.00 €

LES DESSERTS

- 13 € **Les Fraises**
Guariguettes en Tartare, Gelée et Marmelade de Rhubarbe, Tuile croquante
- 12 € **L'Amande**
En fines Allumettes, Crème de Nougat de Montélimar et Abricots rôtis
- 13 € **Le Chocolat**
En Sphère framboisée, Croquant Praliné Gianduja
- 12 € **Le Citron et la Menthe**
Parfait et Sablé Citron, Granité et Espuma Menthe fraîche en Tortillon
- 13 € **Le Grand Marnier**
En Soufflé chaud, Petites Madeleines et Glace Plombière

LES BOISSONS CHAUDES

- 3 € Café Illy - Décaféiné Illy
- 10 € Café Gourmand - Thé Gourmand
(Café ou Thé accompagné de ses Gourmandises)
- 6 € Infusions Sélectionnées

• • •

6 € NOTRE SELECTION DE THE MARIAGES FRERES

- Ceylan - Orange Pekoe
Darjeeling Himalaya
Thé rouge à la Vanille Bourbon
Earl Grey Imperial
Marco Polo (*Thé Noir fruité et fleuri*)
Thé sur le Nil (*Thé Vert fruité et citronné*)
Thé Vert Jasmin Mandarin

Taxes et Service Compris