

# Côte Carte

## ENTREES

Ris de veau braisé et escalope de foie gras poêlée à l'artichaut, jus à la feuille de Noyer  
vinaigre de figue  
36€

Langoustines bretonnes rôties, premiers fenouils et mangue à cru, pulpe de citron vert  
36€

L'alliance entre le caviar «Prunier» de Montpon et l'huître «Ostra-régal», sorbet Péchalou  
36€

Salade de Homard bleu et foie poêlé, fraises Gariguettes, réduction rubis  
39€

## POISSONS

Dos de Merlu de ligne rôti laqué au Kalamansi et citron caviar,  
écrin de printemps  
38€

Turbot breton de chez «Jo» rôti, crème de céleri au beurre de noisettes et pistaches torréfiées  
42€

## VIANDES

Bœuf "Blonde d'Aquitaine" en deux versions autour de la betterave du "Bois du Roc"  
42€

Pigeon entier de chez «Monsieur Linant» en cocotte, premières cerises et pain d'épices 40€

Carré d'agneau au sautoir en croûte de pralin, cannellonis gourmands et jus citron confit estragon  
42€

Grenadin de filet mignon de veau au sautoir, girolles de Dordogne et crème d'échalotes  
42€

## FROMAGES

Plateau de fromages frais et affinés de chez Monsieur Didier Bois  
18€

## DESSERTS

Rencontre d'un chocolat Grand Cru "Andoa" et de l'Accacia  
18€

Comme une tartelette fraise acidulée, fraîcheur de Basilic  
18€

La cerise de la chair au noyau  
18€

Clin d'oeil de «Thomas»  
20€

# — Ballade de saison —

## ENTREE

Minute de Cabillaud, aigrette de saison et fraîcheur printanière

## PLAT

Râble de lapereau et jeunes légumes au sautoir, jus à l'estragon

## DESSERT

Les agrumes, la meringue et la noix de coco

49 €

(Sauf le samedi soir et jours fériés)

# — Menu Gourmet —

## ENTREE

Escalope de foie gras de canard poêlée, fraise et rhubarbe,  
jus au poivre Malabar

ou

Langoustine bretonne rôtie, huîtres de Marennes pochées,  
bouillon fenouil et pomme verte

## PLAT

Dos de Merlu de ligne rôti laqué au Kalamansi et citron  
caviar, écrin de printemps

ou

Pintade fermière rôtie à l'abricot et à la sauge  
Française de petits pois et fèves au pamplemousse

## DESSERT

Rencontre d'un chocolat Grand Cru "Andoa" et de l'Accacia

ou

Comme une tartelette fraise acidulée, fraîcheur de Basilic

65 €

Tout changement au menu implique un supplément de 20 € par plat

# — Menu Découverte —

Ris de veau braisé et escalope de foie gras poêlée à l'artichaut,  
jus à la feuille de Noyer et vinaigre de figue



L'alliance entre le caviar « Prunier » de Montpon et l'huître « Ostra Régal »  
Sorbet Péchalou



Pigeon de chez « Monsieur Linant » en cocotte, premières cerises  
et pain d'épices



Fromages frais et affinés de chez Monsieur Didier Bois



La cerise de la chair au noyau

85€

(Servi pour l'ensemble des convives uniquement)

# — L'esprit du Chef —

Le Foie gras & le Homard



Le Caviar & l'Huître



Le Safran & la Langoustine



Le verjus & le Turbot



La noix & le Veau



Fromages frais et affinés de chez Monsieur Didier Bois



Clin d'œil de « Thomas »

105€

(Servi pour l'ensemble des convives uniquement)