LES ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

Le Mystère de l'Œuf, 86 €
en neige, brioche en grosse chapelure croustillante, jus de truffe légèrement crémé

La Langoustine, 125 €
juste saisie aux graines de futaba, émulsion yuzu

Le Foie Gras de Canard d'Andignac, 73 €
confit aux algues et poivre de Sichuan vert, chutney de citron iodé

Le Caviar de Sologne, 96 €
roseval cuite au four, embaumée à la vodka,
écume de crème épaisse, citron et ciboulette

L'Huître « Lamaison », 75 €
en tartare, sorbet iodé et huile de ciboulette,
chantilly de chou-fleur au curry de Madras

LES POISSONS

Le Loup Sauvage « Réserve », pour 2 personnes, 210 €
en écailles soufflées, flambé au Pastis du Père Gil,
tartare de fenouil bio de Christine Thierry,
les joues servies dans un bouillon au fenouil sec

Le Homard Bleu, 90 €
rôti dans son corail, émulsion de citron vert au curcuma et chips de châtaigne,
salpicon de potimarron, ciboulette et graines de courge

Le Turbot, 105 €
rôti au beurre noisette et anguille fumée,
cresson et feuilles de câprier juste tiédis

Le Rouget de Roche, 78 €
rôti sur peau, pistache et sésame torréfiés,
encornets et couteaux à la coriandre, pois chiche de Rougiers

Carte réalisée par Yannick Franques, M.O.F. 2004

LES VIANDES

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

Le Pigeon du « Chapon Bressan », 82 €

en croûte de pollens et miel de fleurs, tagliatelles de navets assaisonnées à la cazette

L'Agneau du Limousin, 85 €

le carré au chèvre de Rocbaron, épaule confite, cannelloni de courgettes, bonbons d'ail noir

Le Ris de Veau de nos Terroirs, 86 €

braisé à la sarriette et rappée de Boule de Belp, artichauts poivrade saisis à l'huile d'olive

La Poulette Jaune d'Arnaud Tauzin, pour 2 personnes, 210 €

Premier service : fumée au bois d'olivier, sauce mousseuse basilic en infusion, caviar d'aubergine et tétragone à l'huile d'olive « Lazzero » d'Alexis Munoz

Deuxième service : les cuisses farcies de tapenade et basilic pourpre, pilon rôti glacé sur une salade d'herbettes

LES FROMAGES

Frais et affinés par Josiane Deal, M.O.F. 2004 32 €

LES DESSERTS

Le « Grand Cru Caraïbes » 66 %, 28 €

tartelette fondante servie tiède, glace café torréfié

Le « Criollo » 72 %, 28 €

sablé croustillant citron vert, glace gingembre

La Mandarine, 28 €

au sucre, les suprêmes confits à la vanille, vinaigrette aux agrumes, sorbet berlugan

La Pomme Granny Smith, 26 €

en marmelade parfumée de citron vanillé, sorbet pomme - yusu

Le Soufflé « Réserve », 30 €

au Grand Marnier, sorbet mandarine berlugane

Les desserts de Freddy Monier

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

DE LA FOURCHE
À LA FOURCHETTE
95 €

Le Préambule

❁❁

La Betterave,
en tranche épaisse déglacée
au vinaigre de Barolo,
assaisonnée ciboulette, amandes fumées

❁❁

Les Légumes de Saison,
navet, radis, salsifi,
chou pointu et céleri glacés,
bouillon de choux colrave au raifort

❁❁

La Morille des Pins,
cuite doucement au beurre de noix,
sur un risotto à l'huile d'olive

❁❁

Le Prédessert

❁❁

Le Cassis,
vacherin façon Mont-Blanc,
en effeuillé, spaghetti de marron,
meringue croustillante

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

DÉGUSTATION
125 €

Le Préambule

❁❁

Le Mystère de l'Œuf,
en neige,
brioche en grosse chapelure croustillante,
crème de Parmigiano Reggiano

❁❁

Le Rouget de Roche,
rôti sur peau, pistache et sésame torréfiés,
encornets et couteaux à la coriandre,
pois chiche de Rougiers

❁❁

L'Agneau du Limousin,
le carré au chèvre de Rocbaron,
épaule confite, cannelloni de courgettes,
bonbons d'ail noir

❁❁

Le Prédessert

❁❁

La Pomme Granny Smith,
en marmelade parfumée de citron vanillé,
sorbet pomme - yusu

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

SIGNATURE 195 €

Accord mets & vins 265 €

Le Préambule

❁❁

La Langoustine,

juste saisie aux graines de futaba,
émulsion yuzu

❁❁

Le Mystère de l'Œuf,

en neige,
brioche en grosse chapelure croustillante, jus de truffe légèrement crémé

❁❁

Le Homard Bleu,

rôti dans son corail,
émulsion de citron vert au curcuma
et chips de châtaigne,
salpicon de potimarron,
ciboulette et graines de courge

❁❁

Le Pigeon du « Chapon Bressan »,

en croûte de pollens et miel de fleurs, tagliatelles de navets
assaisonnées à la cazette

❁❁

Les Fromages Frais et Affinés

❁❁

Le Prédessert

❁❁

Le « Criollo » 72 %,

sablé croustillant citron vert,
glace gingembre

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.