

## LES ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

<b>Le Mystère de l'Œuf,</b> en neige, brioche en grosse chapelure croustillante, jus de truffe légèrement crémé	75 €
<b>La Langoustine,</b> juste saisie aux graines de futaba, émulsion yuzu	105 €
<b>Le Foie Gras de Canard d'Andignac,</b> confit aux algues et poivre de Sichuan vert, chutney de citron iodé	70 €
<b>Le Caviar de Sologne,</b> tarama de sardine aux baies roses, d'autres marinées à la vodka et citron vert	90 €
<b>Le Pagre,</b> mariné à l'huile de citron et achar au curcuma, radis cru et cuit, condiment échalote, gingembre et ciboulette	69 €

## LES POISSONS

<b>Le Loup Sauvage « Réserve » pour 2 personnes,</b> en écailles soufflées, flambé au Pastis du Père Gil, tartare de fenouil bio de Christine Thierry, les joues servies en vapeur de fenouil sec	210 €
<b>Le Homard Bleu,</b> rôti dans son corail, pince glacée d'une homardine, samoussa, brocoli aux amandes torréfiées, émulsion ail doux et citron vert	86 €
<b>Le Turbot,</b> cuit au plat, marjolaine, amandes et brisures de brioche, pulpe de « Green Zebra » légèrement citronnée	116 €
<b>Le Rouget de Roche,</b> rôti à l'huile de chorizo, consommé de roche réduit, écrasée de pomme de terre, calamar et choricitos	66 €

## LES VIANDES

<b>Le Pigeon « Chapon Bressan »,</b> cuit à l'étouffée et enrobé de lard Colonnata et fleur de cazette, cannelloni de céleri branche et rave, caillette relevée	74 €
<b>L'Agneau du Limousin,</b> le carré au chèvre de Rocbaron, épaule confite, cannelloni de courgettes, bonbons d'ail noir	82 €
<b>Le Ris de Veau de nos Terroirs,</b> braisé, spaghetti de concombre à l'aneth, jus corsé d'ail rôti	86 €
<b>La Poulette Jaune des Landes pour 2 personnes,</b> Premier service : fumée au bois d'olivier, sauce mousseuse basilic, tétragone, riquette et cébette parfumées au citron Deuxième service : cuisses rôties aux olives, bouillon tapenade, pilon glacé au jus et oignons en tempura	210 €

## LES FROMAGES

Frais et affinés	28 €
------------------	------

## LES DESSERTS

<b>Le « Grand Cru Caraïbes » 66 %,</b> tartelette fondante servie tiède, glace café torréfié	27 €
<b>Le « Criollo » 72 %,</b> sablé croustillant citron vert, glace gingembre	27 €
<b>La Fraise Mara des Bois,</b> au parfum de menthe-basilic, cristalline meringuée, sorbet fraises des bois	27 €
<b>Le Citron de l'Arrière-Pays,</b> à notre façon, mousse de lait glacée, nashi givré d'un sorbet mentonnais	30 €
<b>Le Soufflé « Réserve »,</b> au Grand Marnier, sorbet mandarine berlugane	30 €

Les desserts par Freddy Monier

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

# DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE 90 €

## Le Prémambule



**La Green Zebra,**  
pistounette d'olive lucques et basilic,  
chantilly de burrata,  
eau de tomate légèrement anisée



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



**L'Asperge Blanche,**  
panée de pignons de pin torréfiés et cédrat,  
sur une tombée de tétragones,  
bouillon au curcuma



## Le Pré-dessert



**La Fraise Mara des Bois,**  
sorbet tomate « Cœur de Bœuf »,  
huile d'olive et basilic

**DECOUVERTE (3 PLATS) 95 €**  
*Accord mets & vins 145 €*

**(4 PLATS) 145 €**  
*Accord mets & vins 195 €*

## Le Préambule



### Le Mystère de l'Œuf,

en neige,  
brioche en grosse chapelure croustillante,  
crème de Parmigiano Reggiano



### Le Saint Pierre,

cuit au plat, marjolaine,  
amandes et brisures de brioche,  
pulpe de « Green Zebra »  
légèrement citronnée

*ou*

### Le Ris de Veau de nos Terroirs,

braisé,  
spaghetti de concombre à l'aneth,  
jus corsé d'ail rôti



## Le Pré-dessert



### Le Citron de l'Arrière-Pays,

à notre façon, mousse de lait glacée,  
nashi givré d'un sorbet mentonnais