

En cette Saison

En Guise d'Entrée

| | |
|---|------------|
| Le Célèbre Foie Gras de 1 An 2 en Truffe, Gelée à la Vendange Tardive et Confiture à Foie Gras | 28.00 € |
| Les 2 prestigieuses Viandes Séchées d Espagne: le Jambon Pata Negra et 1 Aromatique Boeuf Wagyu, a déguster en Duo ou selon votre choix | 32.00 € |
| Belles Huîtres Tsarskaya de Bretagne - les 6: 22,50€ - les 9: 33,50€ - les 12: 45,00€ | |
| Carpaccio de Boeuf Rossini, Escalope de Foie Gras poêlée tiède | 34.00 € |
| Le Homard Europe dans son Jardin et Gambas bleu Marinés | 39.00 € |
| Gaspacho vert et Langoustine Royale rose | 32.00 € |
| Saladine d Elsa au Saint Pierre mariné en Ceviche, Julie douce et Piment jaune doux | 28.00 € |
| Un amour de Grenouilles fraîches et d Escargots de la Ferme de Cleurie aux Perles du Japon | 34.00 € |
| Rose de Saumon d Ecosse, Fumé Maison, au Caviar Rose et Croustillant de Pomme de Terre | 29.00 € |
| Saumon vendu coupé ou entier à emporter toute l année, 6€ les 100g | |

Les Poissons et Crustacés

| | |
|---|------------|
| Fondant de Thon blanc et Saumon sauvage, cuits à l unilatérale, sauce légère d un jus de Homard Pina Colada | 36.00 € |
| Homard Bleu en onctueuse corolle de Charlottes et sauce noire de Truffles, quelques pétales de Truffles | 42.00 € |
| Aigle Bar à la Crème de Vénus alle Vongole, à la pointe de Safran | 37.00 € |
| Turbot Sauvage doré à l Huile de Noix, tombée de petits Artichauts Barigoule, Asperges vertes et Pignons de Pin | 46.00 € |
| Bouillabaisse à notre façon, aux Poissons sans arêtes et Belle Langoustine Royale, avec sa soupe à boire | 43.50 € |
| Poisson Sauvage entier du jour, flambé aux Branches de Fenouil, pour Min. 2 pers. - 1er service, aux Pâtes et petit Beurre Blanc Truffé, - 2ème service, en Meurette de vieux Bourgogne Par Pers. | 54.00 € |

Les Belles Viandes

| | |
|---|---------|
| Agneau de Printemps, Epaule confite et croustillante, ses Médailles rosés fondants en Navarin revisité | 34.00 € |
| Mixed Grill de Filet et Onglet de Boeuf, jus de Boeuf persillé, botillon d Asperges et quelques Rates sautées en cocotte | 39.00 € |
| Mojito de Canard gavé, une impression de glaçons à la Menthe et Citron Vert | 34.00 € |
| Brochette du Tripier aux rubans de Veau de Lait, Rognon et Pomme de Ris de Veau, une onctueuse purée de Charlottes et un Jus de Veau échaloté | 54.00 € |
| Grillons de Ris de Veau entourant une Truffe en coussin, sa sauce Truffée, dés de Foie Gras et Petits Légumes | 64.00 € |
| Côtes et Médailles de Chevreuil frais de Région, Pomme de Terre Truffée à la Sicilienne | 44.00 € |
| Les Beaux Fromages de l An II | 16.00 € |

Des meilleurs éleveurs, affinés avec Amour à L An II, aux Fruits d Automne
Dont notre merveilleux Brie affiné aux rouelles de Truffes (supplément 8,00€)
Les Desserts Savoureux 18.00 €

Pavlova de Fruits rouges, ou de Saison, un nuage de Chibouste et une surprenante Crème glacée à la Violette
Un Monde de Chocolat blanc, s ouvrant sur une Glace Meringuée aux Amandes vertes
Carré sablé aux Amarens et autres Cerises, nuage et Crème glacée Pistaches
Plaisir de Fraises mûres sur une impression de Crème Brulée biscuitée, colonne de Meringues et un Sorbet au Géranium
Un Bonheur de Rhubarbe douce, blanche et piquante et sa Glace safranée
Nous ne garantissons pas la disponibilité des produits et sommes toujours tributaires des aléas liés aux marchandises ou humains