

1  
PLACE  
VENDÔME

# Restaurant

## « 1 Place Vendôme »



Tous les plats de la carte sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts



## La Carte du «1 Place Vendôme»

### Entrées/Starters

#### **Les tomates de pleine terre**

En déclinaison, caillé de chèvre du père Fabre, basilic et kadaïf  
*Selection of tomatoes, Père Fabre curdled goat's cheese, basil and kadaïf*  
25€

#### **L'araignée de Bretagne**

Emietté au fromage frais, betteraves, endives, vinaigrette aigre douce  
*Crumble spider crab cheese, beets, endive, sweet and sour vinaigrette*  
27€

#### **La Langoustine Bretonne**

En deux temps, pamplemousse, mâches et croquettes au sarrazin  
*Langoustine, grapefruit, chewy buckwheat croquette*  
30€

#### **Le foie gras d'Olivier Dandieux**

Fumé au bois de hêtre, confit de pommes, gelée de cidre, tuile sarrazin  
*Smoked foie gras, candied apple, cider jelly, sarrazin biscuit*  
27€

### Plats/Main courses

#### **La Truffe d'été**

Couleur / premier légumes de printemps  
*Summer truffle, spring vegetables*  
35€

#### **L'aigle de bar de ligne**

En croûte de kumquat, artichauts, carottes, oignons nouveaux et crevettes grises  
*Sea bass in kumquat crust, artichoke, carrots, spring onions and shrimps*  
40€

#### **Le caneton de Vendée**

Le suprême rôti, la cuisse en croquette, cerises, oignons confits, aubergines  
*Roasted duckling supreme, croquette, cherries, candied onions, eggplants*  
37€

#### **La lotte de petit bateau**

Pochée, courgettes, fenouil, vernis, vierge de légumes pimentée  
*Poached monk fish, zucchini, fennel, spicy vegetables*  
39€

#### **Le veau du Ségala**

Le paleron roulé dans le filet au citron, chou vert, navet fane glacé au sucre muscovado  
*Ségala veal chuck lemon, green cabbage, sugar glazed turnip*  
42€

Tous les plats de la carte sont «faits maison» et élaborés sur place à partir de produits bruts



## **Fromage**

### **Le beaufort d'été**

Confiture aux épices et mesclun de salade

*Beaufort cheese, chutney and salad*

15€

## **Desserts**

### **Le chocolat/noisette**

Moelleux, crémeux, croquant au chocolat, crème légère noisette

*Soft, creamy, crunchy chocolate, light hazelnut cream*

15€

### **Le Saint-honoré**

Crème framboise, framboise Tulameen,

sorbet framboise / estragon, sablé

*Saint Honoré, Tulameen raspberries,  
tarragon & raspberry sorbet, shortbread*

17€

### **La pomme**

dans l'esprit d'un mille-feuille, caramel, fromage blanc

*Warmed apple, in the spirit of a layer cake,  
caramel and white fresh cheese*

15€

### **La rhubarbe**

Moelleux amande, praliné amande,

déclinaison de rhubarbe, sorbet poire

*Almond sponge, rhubarb, pear sorbet*

15€

*Toutes nos viandes sont certifiées d'origine Française*

*All our meats are of French origins*

*Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande*

*Information regarding allergens are available on request*

Tous les plats de la carte sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts

