

LES ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

Le Mystère de l'Œuf, en neige, brioche en grosse chapelure croustillante, jus de truffe légèrement crémé	75 €
La Langoustine, juste saisie aux graines de futaba, émulsion yuzu	105 €
Le Foie Gras de Canard d'Andignac, confit aux algues et poivre de Sichuan vert, chutney de citron iodé	70 €
Le Caviar de Sologne, tarama de sardine aux baies roses, d'autres marinées à la vodka et citron vert	90 €
L'Huître « Lamaison », en tartare, sorbet iodé et huile de ciboulette, chantilly de chou-fleur au curry de Madras	65 €

LES POISSONS

Le Loup Sauvage « Réserve » pour 2 personnes, 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	210 €
La Saint Jacques, rôtie au lard de Colonnata et fleur de thym, pissenlit jaune et roquette au jus de bardes	82 €
Le Saint Pierre, cuit au plat, viennoise d'anchois, écrasée d'artichauts rôtis au Parmigiano Reggiano	68 €
Le Rouget de Roche, rôti sur peau, miroir Porto, anguille fumée et foie gras, encornets farcis de céleri-rave	66 €

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

LES VIANDES

Le Pigeon « Chapon Bressan », à la royale, spaghetti de céleri-rave truffé, tourte pascaline, sauce liée au chocolat noir	74 €
L'Agneau du Limousin, le carré au chèvre de Rocbaron, épaule confite, cannelloni de courgettes, bonbons d'ail noir	82 €
Le Ris de Veau de nos Terroirs, braisé, rappée de « Boule de Belp », topinambours glacés à la sarriette	78 €
La Poulette Jaune des Landes pour 2 personnes, Premier service : fumée au bois d'olivier, sauce mousseuse basilic, tétragone, riquette et cébette parfumées au citron Deuxième service : cuisses rôties à la tapenade, bouillon basilic, pilon glacé au jus et aubergine en tempura	210 €

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

Le « Grand Cru Caraïbes » 66 %, tartelette fondante servie tiède, glace café torréfié	27 €
Le « Criollo » 72 %, sablé croustillant citron vert, glace gingembre	27 €
La Mandarine, au sucre, les suprêmes confits à la vanille, vinaigrette aux agrumes, sorbet berlugan	27 €
La Pomme Granny Smith, en marmelade parfumée de citron vanillé, sorbet pomme-yuzu	27 €
Le Soufflé « Réserve », au Grand Marnier, sorbet mandarine berlugane	30 €

Les desserts par Freddy Monier

DÉCOUVERTE

49 €

Le Préambule



Le Topinambour,

En fin velouté, brisure de châtaigne
Et croutons dorés

ou

La Daurade,

En carpaccio,
Mariné citron vert, vodka
Et huile d'olive



Tournedos de queue de Bœuf

Moelle et Légumes d'hiver à la ciboule
Sauce vin rouge au foie gras

ou

Le saumon,

Cuit à l'unilatéral
Fondue de poireaux au sel fumé,
Emulsion citron



Soufflé exotique,

Glace coco

ou

Le chocolat,

Espuma pain d'épice
Sorbet et crémeux dulcey

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

75 €

Le Préambule



La Lentille,
en fin velouté,
tagliatelle de truffe virtuelle
à l'huile de noix



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



La Carotte Violette,
panée de ciboulette et pignons de pin,
fins copeaux de mimolette



Le Pré-dessert



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

SIGNATURE 125 €

Accord mets & vins 205 €

Le Préambule



L'Huître « Lamaison »,

en tartare, sorbet iodé et huile de ciboulette,
chantilly de chou-fleur au curry de Madras



La Saint Jacques,

rôtie au lard de Colonnata et fleur de thym,
pissenlit jaune et roquette au jus de bardes



Le Pigeon « Chapon Bressan »,

à la royale, spaghetti de céleri-rave truffé,
tourte pascaline, sauce liée au chocolat noir



Les Fromages Frais et Affinés



Le Pré-dessert



La Mandarine,

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