



Menu des délices

Fromage ou Dessert : 25€

Fromage et Dessert : 31€

MOSAÏQUE DE POISSONS AUX PETITS LÉGUMES ,
COULIS DE POIVRONS DOUX

OU

TERRINE DE VOLAILLE AUX ABRICOTS, MESCLUN DE SALADE

FILET DE CABILLAUD, SAUCE CHAMPAGNE

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE , MIEL - CUMIN

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

OU / ET

MOUSSE CHOCOLAT BLANC, CRÈME ANGLAISE

OU

BAVAROIS FRAISE – POIVRE DE SÉCHUAN

Menu découverte

39€

FOIE GRAS POCHÉ AU CHAMPAGNE ROSÉ,
BRIOCHE TIÈDE MAISON

NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES ET POINTES D'ASPERGES

MAGRET DE CANARD RÔTI, RÉDUCTION DE PORTO

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

FINE TARTELETTE AUX FRAISES
ET SON COULIS

Menu entre terre et mer

51€

SALADE DE SAINT JACQUES
DÉGLACÉES AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

GOUJONNETTES DE TURBOT
AU JUS DE VIANDE

PAVÉ DE BŒUF ANGUS
À LA MOUTARDE VIOLETTE DE BRIVE

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

FOUETTÉ DE MASCARPONE, CRÈME DE CACAO
ET ÉMIETTÉ DE BISCUIT ROSE DE REIMS

Menu dégustation

62 €

Pour une meilleure coordination et plus de convivialité,
ce menu est proposé pour l'ensemble de la table.

STRATE DE FOIE GRAS CHAUD AUX POMMES RÔTIES

SALADE DE NOIX DE ST JACQUES
DÉGLACÉES AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

BLANC DE TURBOT AUX POINTES D'ASPERGES

SORBET ARROSÉ DE CHAMPAGNE

GRENADIN DE VEAU, SAUCE TARTUFATA

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

ANANAS RÔTI ET FLAMBÉ AU RATAFIA,
SORBET PINA-COLADA

Entrée

Pour vous mettre l'eau à la bouche

TERRINE DE VOLAILLE AUX ABRICOTS , MESCLUN DE SALADE	26 €
ASPERGES TIÈDES , BEURRE BLANC AU YUZU	29 €
FOIE GRAS POCHÉ AU CHAMPAGNE ROSÉ, BRIOCHE TIÈDE MAISON	30 €
STRATE DE FOIE GRAS CHAUD AUX POMMES RÔTIES	30 €
CASSOLETTE D'ESCARGOTS, CRÈME D'AIL NOUVEAU	30 €
SALADE DE SAINT JACQUES DÉGLACÉES AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	36 €

Plats

ROGNON DE VEAU À L'ANCIENNE	25 €
MAGRET DE CANARD RÔTI, RÉDUCTION DE PORTO	30 €
GRENADIN DE VEAU, SAUCE TARTUFATA	31 €
PAVÉ DE RUMSTECK , ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE	34 €
CŒUR DE RIS DE VEAU, BISQUE DE LANGOUSTINE	36 €
FILET DE CABILLAUD, AU JUS DE VIANDE	29 €
ESCALOPE DE SAUMON (FRANÇAIS), BISQUE DE LANGOUSTINE	30 €
BLANC DE TURBOT, SAUCE CHAMPAGNE	33 €
NOIX DE SAINT JACQUES À LA FÈVE DE TONKA	36 €

Tous nos plats sont cuisinés au moment, un délai est nécessaire pour les commandes en direct. Merci de votre compréhension

Fromages et Desserts

Laissez vous tenter par le plaisir des desserts

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS	11 €
ANANAS RÔTI ET FLAMBÉ AU RATAFIA , SORBET PINA-COLADA	13 €

FINE TARTELETTE AUX FRAISES ET SON COULIS	13 €
FONDANT CHOCOLAT NOIR, CRÈME ANGLAISE	13 €
BAVAROIS FRAISE – POIVRE DE SÉCHUAN	12 €
FOUETTÉ DE MASCARPONE, CRÈME DE CACAO, BISCUIT ROSE DE REIMS	12 €
MOUSSE CHOCOLAT BLANC, CRÈME ANGLAISE	11 €