

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	110 €
Le Foie Gras de Canard d'Andignac, confit aux algues et poivre de Sichuan vert, chutney de citron iodé	55 €
Le Caviar de Sologne, mousseline de céleri-rave au sel de hareng fumé, brioche croustillante et persil frisé	90 €
Le Pagre, mariné à l'huile de citron et achaar au curcuma, radis cru et cuit, condiment échalote, gingembre et ciboulette	59 €

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 en vapeur de fenouil sec	230 €
Le Homard Bleu, rôti dans son corail, pince glacée d'une homardine, samoussa, brocoli aux amandes torrifiées, émulsion ail doux et citron vert	86 €
Le Turbot, cuit au plat, marjolaine, amandes et brisures de brioche, pulpe de « Green Zebra » légèrement citronnée	90 €
Le Rouget de Roche, rôti sur la peau, Vongole en persillade, bouillon parfumé au safran et citron confit	66 €

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

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

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

LES VIANDES

Le Pigeon « Chapon Bressan », le suprême grillé à l'huile de sésame torréfié, radis noir au romarin, andouillette de cuisses confites au beurre de wasabi	74 €
L'Agneau du Limousin, le carré au chèvre de Rocbaron, épaule confite, cannelloni de courgettes, bonbons d'ail noir	72 €
Le Ris de Veau de nos Terroirs, braisé, spaghetti de concombre à l'aneth, jus corsé d'ail rôti	76 €
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 aux olives, bouillon tapenade, pilon glacé au jus et oignons en tempura	210 €

LES FROMAGES

Frais et affinés	24 €
------------------	------

LES DESSERTS

Le « Taïnor » 64 %, crèmeux et opaline au grué, sorbet menthe-citron vert	27 €
La Figue, rôtie au beurre d'amande amère, bonbons moelleux, sorbet mûre sauvage	27 €
Le Citron de l'Arrière-Pays, à notre façon, mousse de lait glacée, nashi givré d'un sorbet mentonnais	28 €
La Framboise, blancs en neige vapeur, glace vanille, chutney et sorbet « Tulameen »	28 €
Le Soufflé « Réserve », au Grand Marnier, sorbet mandarine berlugane	28 €

Les desserts par Freddy Monier

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

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

DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE 95 €

Le Préambule



La Tomate,
en cannelloni,
poivron rouge et basilic pourpre,
chips d'ail et feuilles de céleri-branche



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



La Morille des Pins,
cuite doucement au beurre de ciboulette,
émulsion à l'huile de noix torréfiée



Le Pré-dessert



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

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

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

DECOUVERTE (3 PLATS) **115 €**
Accord mets & vins 155 €

(4 PLATS) **165 €**
Accord mets & vins 215 €

Le Préambule



Le Pagre,

mariné à l'huile de citron et achaar au curcuma,
radis cru et cuit, condiment échalote,
gingembre et ciboulette



Le Rouget de Roche,

rôti sur la peau, Vongole en persillade,
bouillon parfumé au safran et citron confit

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

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

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