

A LA CARTE

ENTRÉES FROIDES

Les petits oursins de nos côtes, farcis d'une salade de crustacés, crème légère au caviar osciètre, corail d'oursin. / **52 €**

Sur un carpaccio de petits artichauts, salade méditerranéenne de légumes grillés, queue de grosse gambas rôtie, vinaigrette au citron doux. / **44 €**

Le duo de langoustines : en tartare au citron doux et caviar osciètre, rôties au parfum d'orange, vinaigrette tiède aux épices, fraîcheur de mangue. / **77 €**

La salade de noix de Saint-Jacques rôties à la pointe de citronnelle, fraîcheur de clémentine et betterave, légumes croquants relevés de raifort. / **38 €**

Les huîtres de pays « Tabouriech » en trois préparations : chaudes en gratin de champignons, en tartare au granité pomme, nature aux agrumes et zestes de citron vert. / **42 €**

Autour de la Méditerranée : le tartare de thon, le cannelloni de crustacés, le pressé d'aile de raie relevé de basilic, le rouget grillé sur un taboulé de quinoa, la gambas croustillante et son céviche. / **48 €**

ENTRÉES CHAUDES

Le risotto Carnaroli à l'émincé de cèpes de pays, salpicon de foie gras, chips de légumes, écume de truffe. / **39 €**

Les fleurs de courgette soufflées de queues de langoustines, fricassée de petits légumes au bouillon truffé, queues de langoustines poêlées au parfum d'orange. / **46 €**

Les petites ravioles de foie gras de canard aux cèpes et parmesan, purée de petits artichauts violets, bouillon de volaille au fumet de cèpes, chips d'artichauts. / **54 €**

L'escalope de foie gras de canard des Landes poêlée, mille-feuille de pomme-passion au pain d'épices, sirop de Muscat. / **47 €**

Les petits encornets de Méditerranée farcis de ratatouille et langoustine, salade de courgette au basilic, queue de langoustine rôtie, vinaigrette tiède au jus de viande et huile de noix. / **62 €**



POISSONS ET CRUSTACÉS

Le homard breton en deux services : les pinces en petites ravioles de légumes dans leur bisque, la queue rôtie aux oignons doux, espuma de potimarron et pommes rissolées. / **84 €**

Le filet de turbot rôti sur une fine tarte aux oignons doux des Cévennes et cèpes poêlés, fine purée de châtaignes, jus de carotte relevé d'orange en émulsion. / **67 €**

Le filet de loup rôti, pommes de terre fondantes au fumé de truffes, jus de rôti truffé, asperges et chips de pain au lard. / **68 €**

Les cannellonis de langoustine à la marmelade de courgette, queues de langoustines rôties minute, réduction de leur jus aux perles de caviar, huile de crustacés. / **70 €**

Les filets de sole rôtis à plat, fleurs de courgette soufflées au basilic, jus de cuisson en émulsion aux palourdes, tempura de fleurs et palourdes à la plancha. / **77 €**

VIANDES ET ABATS

Les filets de pigeons rôtis, pastilla de ses abats au curry, quartiers de poires poêlés, jus de pigeon à l'amertume de cacao. / **61 €**

Le filet de bœuf charolais en brochette aux cèpes, grillé minute, croustillant de pommes de terre au confit d'oignons doux, jus au vin de passion (origine France). / **62 €**

Voyage autour de l'agneau : le carré rôti, l'épaule croustillante au sésame, le kefta au citron vert, pommes de terre aux fruits secs, jus d'agneau au curry coco carotte à l'orange. / **52 €**

L'émincé de filet de canette des Dombes rôti, croustillant de foie gras aux pistaches, blinis de pommes de terre au Comté, compote d'abricots acides, jus de canard relevé d'orange. / **47 €**

Les noisettes de chevreuil dans le filet poêlé minute, son civet à la cuillère, crème de maïs doux, tombée de chou rouge à la bière, gnocchi de châtaignes, jus de chevreuil relevé de réglisse. / **50 €**

POUR LES ENFANTS

Un plat au choix à déterminer avec le maître d'hôtel. / **25 €**