LA CARTE D'ICHEI TAGUMA

€

ENTRÉES

TUILES CROUSTILLANTES À L'ÉMIETTÉ DE TOURTEAU ET CAVIAR DU PÉRIGORD CRÈME DE CHOU-FLEUR	39
NOIX DE SAINT-JACQUES, CRÈME D'AVOCAT À LA CORIANDRE CITRON CONFIT ET GRANNY-SMITH	27
FILET DE VOLAILLE CUIT AU BARBECUE, ÉMINCÉS DE CÈPES CROQUETTE DE PATATE DOUCE AU FOIE GRAS DE CANARD	27
HOMARD MI- CUIT EN TARTARE CONSOMMÉ DE HOMARD, MOUSSE AU CITRON	27

POISSONS

FILET DE DAURADE EN ÉCAILLES DE TRUFFE POMME PURÉE À LA TRUFFE NOIRE, PURÉE D'OIGNON ET BEURRE BLANC	45
TOURTE DE BAR ET SHIITAKES PURÉE ET SAUCE À LA TRUFFE NOIRE	38
MÉDAILLON DE LOTTE, IGNAME JAPONAIS ŒUF MOLLET ET ESPUMA DE FAISSELLE DE CHÈVRE	39

VIANDES

FAUX-FILET DE BŒUF DE GALICE 'GRAS BLANC' SERVI UNIQUEMENT 'BLEU OU SAIGNANT' PURÉE DE PATATE DOUCE, SAUCE AU FOIN	39
PIGEONNEAU FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD CUISSÉ FARCIE, GRATIN DAUPHINOIS ET CAROTTES CONFITES	44
PRESSÉ DE 'PIGEONNEAU, COLVERT ET GROUSE' RISOTTO AUX TRUFFES, SAUCE GIBIERS	43

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON ALLÉOSSE	14
---	----

DESSERTS À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

COMME UN OPÉRA, GLACE AU CAFÉ	14
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS	12
TARTE AUX POMMES, BAVAROISE GRANNY-SMITH, SORBET POMME VERTE	14
DÉLICE AU CITRON, ÉMULSION PRALINÉ ET MERINGUE SUISSE	14

LES MENUS

DÉCOUVERTE 65 €

MENU GOURMAND SANS LE TROISIÈME PLAT *

GOURMAND 85 €

MISES EN BOUCHE

TARTARE DE SAUMON ET CRÈME D'AVOCAT
CAVIAR DU PÉRIGORD ET CARAMEL PASSION

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES POÊLÉES
ÉMULSION À L'ORANGE ET TRUFFE NOIRE

TOURTE DE BAR ET SHIITAKES *
PURÉE ET SAUCE À LA TRUFFE NOIRE

CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD
LÉGUMES DU MOMENT ET JUS DE CAILLE

TARTE AUX POMMES
BAVAROISE GRANNY-SMITH
SORBET POMME VERTE

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 39 €

ENTRÉE - PLAT 29 €

PLAT - DESSERT 29 €

TERRINE DE BONITE ET POIREAU GRILLÉ

GIGOT D'AGNEAU

CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
CRÈME DE MISO AU VIN ROUGE
PURÉE DE SALSIFIS ET SUCRINE POÊLÉE

FINGER 'MOJITO' ET SON SORBET

CE MENU N'EST PAS SERVI AU DÎNER, NI LES JOURS FÉRIÉS

CES MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Laissez-vous guider en choisissant parmi nos forfaits vins

DÉCOUVERTE 4 VERRES DE VINS 36 €

GOURMAND 5 VERRES DE VINS 45 €

VERRE DE DÉGUSTATION DE 10 CL

NOUS CUISINONS DE NOMBREUX INGRÉDIENTS DONT CERTAINS PEUVENT ÊTRE ALLERGISANTS (CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUES, CÉLERI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATION DE PLUS DE 10MG, LUPIN, MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE CES PRODUITS). À VOTRE DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT SUR LA PRÉSENCE DE CES INGRÉDIENTS DANS VOTRE SÉLECTION SANS TOUTEFOIS POUVOIR VOUS EN GARANTIR L'ABSENCE.

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT TAXES ET SERVICE COMPRIS - MENUS HORS BOISSON - PRIX NETS EN EUROS.
LES VIANDES BOVINES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN EUROPE

LA CARTE D'ICHEI TAGUMA

€

ENTRÉES

TUILES CROUSTILLANTES À L'ÉMIETTÉ DE TOURTEAU ET CAVIAR DU PÉRIGORD CRÈME DE CHOU-FLEUR	39
NOIX DE SAINT-JACQUES, CRÈME D'AVOCAT À LA CORIANDRE CITRON CONFIT ET GRANNY-SMITH	27
FILET DE VOLAILLE CUIT AU BARBECUE, ÉMINCÉS DE CÈPES CROQUETTE DE PATATE DOUCE AU FOIE GRAS DE CANARD	27
HOMARD MI- CUIT EN TARTARE CONSOMMÉ DE HOMARD, MOUSSE AU CITRON	27

POISSONS

FILET DE DAURADE EN ÉCAILLES DE TRUFFE POMME PURÉE À LA TRUFFE NOIRE, PURÉE D'OIGNON ET BEURRE BLANC	45
TOURTE DE BAR ET SHIITAKES PURÉE ET SAUCE À LA TRUFFE NOIRE	38
MÉDAILLON DE LOTTE, IGNAME JAPONAIS ŒUF MOLLET ET ESPUMA DE FAISSELLE DE CHÈVRE	39

VIANDES

FAUX-FILET DE BŒUF DE GALICE 'GRAS BLANC' SERVI UNIQUEMENT 'BLEU OU SAIGNANT' PURÉE DE PATATE DOUCE, SAUCE AU FOIN	39
PIGEONNEAU FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD CUISSÉ FARCIE, GRATIN DAUPHINOIS ET CAROTTES CONFITES	44
PRESSÉ DE 'PIGEONNEAU, COLVERT ET GROUSE' RISOTTO AUX TRUFFES, SAUCE GIBIERS	43

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON ALLÉOSSE	14
---	----

DESSERTS À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

COMME UN OPÉRA, GLACE AU CAFÉ	14
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS	12
TARTE AUX POMMES, BAVAROISE GRANNY-SMITH, SORBET POMME VERTE	14
DÉLICE AU CITRON, ÉMULSION PRALINÉ ET MERINGUE SUISSE	14

LES MENUS

DÉCOUVERTE 65 €

MENU GOURMAND SANS LE TROISIÈME PLAT *

GOURMAND 85 €

MISES EN BOUCHE

TARTARE DE SAUMON ET CRÈME D'AVOCAT
CAVIAR DU PÉRIGORD ET CARAMEL PASSION

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES POÊLÉES
ÉMULSION À L'ORANGE ET TRUFFE NOIRE

TOURTE DE BAR ET SHIITAKES *
PURÉE ET SAUCE À LA TRUFFE NOIRE

CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD
LÉGUMES DU MOMENT ET JUS DE CAILLE

TARTE AUX POMMES
BAVAROISE GRANNY-SMITH
SORBET POMME VERTE

MENU DU MARCHÉ 45 €

MISES EN BOUCHE

TERRINE DE BONITE ET POIREAU GRILLÉ

GIGOT D'AGNEAU
CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
CRÈME DE MISO AU VIN ROUGE
PURÉE DE SALSIFIS ET SUCRINE POÊLÉE

FINGER 'MOJITO' ET SON SORBET

CE MENU N'EST PAS SERVI AU DÎNER, NI LES JOURS FÉRIÉS

CES MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LAISSEZ-VOUS GUIDER EN CHOISSANT PARMIS NOS FORFAIS VINS

DÉCOUVERTE 4 VERRES DE VINS 36 €

GOURMAND 5 VERRES DE VINS 45 €

VERRE DE DÉGUSTATION DE 10 CL

NOUS CUISINONS DE NOMBREUX INGRÉDIENTS DONT CERTAINS PEUVENT ÊTRE ALLERGISANTS (CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUES, CÉLÉRI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATION DE PLUS DE 10MG, LUPIN, MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE CES PRODUITS). À VOTRE DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT SUR LA PRÉSENCE DE CES INGRÉDIENTS DANS VOTRE SÉLECTION SANS TOUTEFOIS POUVOIR VOUS EN GARANTIR L'ABSENCE.

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT TAXES ET SERVICE COMPRIS - MENUS HORS BOISSON - PRIX NETS EN EUROS.

LES VIANDES BOVINES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN EUROPE