

## LES ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

|   |       |
|---|-------|
| <b>Le Mystère de l'Œuf,</b><br>en neige, brioche en grosse chapelure croustillante,<br>jus de truffe légèrement crème                 | 75 €  |
| <b>La Langoustine,</b><br>juste saisie aux graines de futaba, émulsion yuzu   | 110 € |
| <b>Le Foie Gras de Canard d'Andignac,</b><br>confit aux algues et poivre de Sichuan vert,<br>chutney de citron iodé                   | 55 €  |
| <b>Le Caviar de Sologne,</b><br>tarama de sardine aux baies roses,<br>d'autres marinées à la vodka et citron vert                     | 90 €  |
| <b>Le Pagre,</b><br>mariné à l'huile de citron et achar au curcuma,<br>radis cru et cuit, condiment échalote, gingembre et ciboulette | 59 €  |

## LES POISSONS

|  |       |
|--|-------|
| <b>Le Loup Sauvage « Réserve » pour 2 personnes,</b><br>en écailles soufflées, flambé au Pastis du Père Gil,<br>tartare de fenouil bio de Christine Thierry,<br>les joues servies en vapeur de fenouil sec | 230 € |
| <b>Le Homard Bleu,</b><br>rôti dans son corail, pince glacée d'une homardine,<br>samoussa, brocoli aux amandes torréfiées, émulsion ail doux et citron vert  | 86 €  |
| <b>Le Turbot,</b><br>cuit au plat, marjolaine, amandes et brisures de brioche,<br>pulpe de « Green Zebra » légèrement citronnée  | 90 €  |
| <b>Le Rouget de Roche,</b><br>rôti sur la peau, artichaut violet et cébette safranés,<br>jus de cuisson lié à la farine de pois chiche torréfiée et olives Kalamata  | 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

|  |       |
|--|-------|
| <b>Le Pigeon « Chapon Bressan »,</b><br>le suprême grillé à l'huile de sésame torréfié, radis noir au romarin,<br>andouillette de cuisses confites au beurre de wasabi   | 74 €  |
| <b>L'Agneau du Limousin,</b><br>le carré au chèvre de Rocbaron, épaule confite,<br>cannelloni de courgettes, bonbons d'ail noir  | 72 €  |
| <b>Le Ris de Veau de nos Terroirs,</b><br>braisé, spaghetti de concombre à l'aneth,<br>jus corsé d'ail rôti  | 76 €  |
| <b>La Poulette Jaune des Landes pour 2 personnes,</b><br>Premier service : fumée au bois d'olivier, sauce mousseuse basilic,<br>tétragone, riquette et cébette parfumées au citron<br>Deuxième service : cuisses rôties aux olives, bouillon tapenade,<br>pilon glacé au jus et oignons en tempura | 210 € |

## LES FROMAGES

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

## LES DESSERTS

|   |      |
|---|------|
| <b>Le « Taïnorï » 64 %,</b><br>crèmeux et opaline au grué, sorbet menthe-citron vert                            | 27 € |
| <b>La Fraise Mara des Bois,</b><br>au parfum de menthe-basilic, cristalline meringuée, sorbet fraises des bois  | 27 € |
| <b>Le Citron de l'Arrière-Pays,</b><br>à notre façon, mousse de lait glacée, nashi givré d'un sorbet mentonnais | 28 € |
| <b>La Framboise,</b><br>blancs en neige vapeur, glace vanille, chutney et sorbet « Tulameen »                   | 28 € |
| <b>Le Soufflé « Réserve »,</b><br>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  
115 €

Le Prémambule



**La Green Zebra,**  
pistounette d'olive lucques et basilic,  
chantilly de burrata,  
eau de tomate légèrement anisée



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



**La Carotte Fane,**  
flan de fenouil et carotte à l'huile d'amande,  
girolles glacées à la fleur de thym et ciboulette



Le Pré-dessert



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

✓ Menu Végétarien

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** (4 PLATS) **175 €**  
*Accord mets & vins* 225 €

(6 PLATS) **235 €**  
*Accord mets & vins* 315 €

## Le Prépambule



### Le Pagne,

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

*ou*

### Le Mystère de l'Œuf,

en neige,  
brioche en grosse chapelure croustillante,  
jus de truffe légèrement crémé



### Le Saint Pierre,

cuit au plat, marjolaine,  
amandes et brisures de brioche,  
pulpe de « Green Zebra » légèrement citronnée



### Le Ris de Veau de nos Terroirs,

braisé, spaghetti de concombre à l'aneth,  
jus corsé d'ail rôti



## Le Pré-dessert



### Le « Tainori » 64 %,

crémeux et opaline au grué, sorbet menthe-citron vert

*ou*

### 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.