

Les Entrées

FILET DE VEAU	25 €
<i>Huitres et filet de veau en tartare, Huile de noisette, wasabi, écume de jus d'huitre</i>	
DAURADE ROYALE	18 €
<i>Marinée au citron vert, Lissé de céleri, Granny Smith</i>	
FOIE GRAS DE CANARD	23 €
<i>Poché au vin de Cabernet Sauvignon, Dattes, citron confit, tuiles sésames</i>	
SAINT JACQUES DU BOULONNAIS	31 €
<i>À crue, fruits de la passion, citron Combawa, Graines de grenade, fleur de caviar</i>	
TRUITE SAUVAGE	22 €
<i>En gravlax, baies roses, graines de fenouil, poivre noir, Crèmeux de crustacés, mini-betteraves, sorbet betterave</i>	
ARTICHAUT	32 €
<i>Cannellonis farcis artichaut, truffe noire, foie gras, Beaufort, jus de volaille truffé</i>	
LANGUE LUCULLUS	20 €
<i>De notre fumoir, Confit d'échalotes au vin rouge, pain au maïs</i>	

Les Plats

SANDRE	25 €
<i>Poudré de cacao, châtaignes, salsifis, Jus d'arêtes cacaoté</i>	
ROUGET DE L'ATLANTIQUE	28 €
<i>Pommes de terre safranées, aïoli, tétragones, Bouillon d'une soupe de poissons</i>	
CABILLAUD	19 €
<i>Fenouil, anis étoilé, pépites d'olives noires, Jus d'arêtes</i>	
RIS DE VEAU	36 €
<i>Ravioles de poireaux au lard, topinambour, Jus au vin jaune</i>	
FILET D'AGNEAU	19 €
<i>Purée de panais, oignons nouveaux, chapelure au cumin, Jus d'agneau épicé</i>	
PIGEON DES FLANDRES	25 €
<i>Crème de pois chiches, radis blanc caramélisés à l'orange, Jus de volaille</i>	
BOEUF	29 €
<i>Faux filet légèrement fumé, Carotte sanguine, ail des ours, jus de viandes</i>	

Formule Midi à 29,90 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert
AU CHOIX PARI MI LE MENU « GOURMET »

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE - HORS BOISSONS, FÊTES ET JOURS FÉRIÉS

Menu Gourmet à 39 €

Entrée - Plat - Dessert

HORS BOISSONS, FÊTES ET JOURS FÉRIÉS

DAURADE ROYALE

Ou

LANGUE LUCULLUS

~

CABILLAUD

Ou

AGNEAU

~

LE FROMAGE

Assiette de trois variétés de fromage

Ou

KIWI

Ou

TARTE AU CITRON

Menu Inspiration à 54 €

HORS BOISSONS

TRUITE SAUVAGE

Ou

FOIE GRAS DE CANARD

~

SANDRE

Ou

PIGEON

~

BERGAMOTE

Ou

CACAHUÈTE

Menu Dégustation à 89 €

HORS BOISSONS

*Laissez-vous guider autour d'un menu imaginé par notre chef
En six services : trois entrées, deux plats, un dessert*

Accord proposé lors de votre Dégustation « mets et vins »

Cinq verres : 45€

Pour les amateurs de truffe

Truffe Noire - Tuber Mélanosporum

BROUILLADE D'OEUF À LA TRUFFE NOIRE 19 €

TAGLIATELLES FRAICHES À LA TRUFFE NOIRE 27 €

RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE NOIRE 29 €

Nos Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES SERVIS AU CHARIOT 12 €

Pain aux noix

COULOMMIERS FARCI À LA TRUFFE NOIRE 16 €

Pain aux noix

Menu Enfants à 17 €

Moins de 12 ans

FILET DE VOLAILLE OU DE POISSON

Tagliatelles fraîches Ou purée maison Ou poêlée de légumes

GLACES ET SORBETS

Ou

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

Les Desserts

KIWI 11 €

*Mousse kiwi, biscuit moelleux amandes, coeur gelée kiwi,
Crumble sésame noir*

CHOCOLAT 13 €

*Fondant et mousse chocolat noir Itakuja 55% pur Brésil,
Confit orange-vanille, ultra crémeux dulcey, sorbet orange*

COCO-AMANDES 12 €

*Biscuit crumble amande, crème glacée à la noix de coco,
Crémeux amandes, meringues craquantes coco*

CACAHUÈTE 12 €

*Crémeux chocolat au lait Bahibé 46% pur République Dominicaine,
Cookies cacahuète, caramel cacahuète*

BERGAMOTE 12 €

*Cream cheese citron jaune, marmelade bergamote,
Croustillant céréales, mousse thé earl grey*

PASSION-GINGEMBRE 12 €

*Éclair passion-gingembre,
Ganache et marmelade passion-gingembre, gavottes croustillantes*

TARTE AU CITRON 10 €

Tarte au citron de mon «Tonton», sorbet aux herbes