

Notre Carte

(Chef de Cuisine : Patrice Durand)

Bouillons et Soupes

<i>Consommé clair de Bœuf, Foie gras, Champignons d'Ailleurs</i>	25 €
<i>Potimarron cuit entier, gratiné au Beaufort</i>	21 €
<i>Bouillon clair de Langoustines, Citron rôti, Artichauts poivrades</i>	23 €

Entrées

<i>Carpaccio de Pot au feu de Bœuf confit, Moutarde et Ponzu</i>	26 €
<i>Saumon fumé d'Écosse, mariné Betterave, copeaux de Chioggia</i>	33 €
<i>Belles Morilles et Asperges vertes rissolées, Herbes fraîches, Œuf Parfait</i>	27 €
<i>Mi-cuit de Foie gras O'Vert, Chutney de Légumes</i>	32 €
<i>Œufs toqués, Parmesan, Roquette et Truffe</i>	22 €
<i>Chair de tourteau au naturel, Quinoa au parfum d'Estragon</i>	34 €
<i>Gambas Rojas rôties, Bagna Cauda, jeunes Artichauts safranés</i>	35 €
<i>Cassolette de jeunes Légumes braisés dans leurs jus</i>	21 €

Pâtes et Risotto

<i>Risotto d'Épeautre aux Truffes, Girolles</i>	34 €
<i>Paccheri, jeunes pousses d'Épinard, Chorizo, vieux Parmesan Jeunes Légumes rôtis</i>	25 €
<i>Gyosa de Légumes et Herbes fraîches, Oignons Roscoff caramélisés</i>	23 €

Poissons

<i>Bar de ligne aux Coques, Thym citron, Fregola Sarda comme un Risotto, Brocolito</i>	35 €
<i>Grosse Sole de l'Atlantique Meunière, O'VERT de Légumes</i>	(pour 2 pers) 94 €
<i>Cocotte de Homard rissolé, Légumes d'Antan</i>	39 €
<i>St Jacques poêlées en velouté de Parmentier truffé, Pétales de Choux de Bruxelles</i>	36 €

Viandes (Viandes d'origine Européenne et USA)

<i>Côte de Bœuf Black Angus Prime Choice, OU Côte de Bœuf Noir de la Baltique mûré, Grenailles «coin de rue»</i>	(pour 2 pers) 95 € (pour 2 pers) 95 €
<i>Belle Volaille fermière, servie entière, braisée au beurre de Truffe, Asperges et Morilles en fricassée</i>	(pour 2 pers) 82 €
<i>Ris de Veau au sautoir et Gigots de Grenouille en duo, Petits Paris au simple Persil</i>	35 €
<i>Selle et Côtes d'Agneau, rôti à l'ail doux, Poêlée d'un Choux Blanc truffé</i>	36 €
<i>Côte de Veau fermière cuite à basse T°, Jeunes Légumes fumés au bois de Hêtre</i>	35 €
<i>Filet de Bœuf Angus en Crouste des Sous bois Mousseline truffée</i>	(pour 2 pers) 84 €

Fromages

<i>Faïsselle de la Ferme et sa Crème Epaisse</i>	10 €
<i>Grand Plateau de Fromages Affinés de nos Montagnes</i>	15 €

Desserts (15 Euros)

*La Poire pochée au caramel
et son incroyable Glace Noisette,
Choux Caramel*

*Le 100% Vanille,
Façon Œuf à la neige et Brioche toastée,
Glace Vanille de Tahiti*

*Soufflé chaud Grand Marnier,
Sorbet Mandarine Royale*

*La Rhubarbe et la Framboise,
Rhubarbe fondante et Glace Citronnelle*

Le traditionnel Fondant au Chocolat

L'Ananas tout simplement et son Sorbet

Crèmes Glacées, Sorbets

(13 Euros)

*Nous préparons chaque jour,
selon des Méthodes Traditionnelles,
des Crèmes Glacées Onctueuses et des Sorbets Fruités.*

Crèmes Glacées :

*Vanille
Chocolat Noir*

*Pistache
Café*

Sorbets :

*Fraise
Myrtille
Mangue*

*Framboise
Citron
Passion*