

Notre Carte

(Chef de Cuisine : Patrice Durand)

Bouillons et Soupes

<i>Velouté Cresson de Fontaine, Oignons doux et Haddock</i>	26€
<i>Bouillon clair de Langoustine, Citron rôti, Artichaut poivrade</i>	28€
<i>Foie Gras du Sud-Ouest poêlé, En consommé des Sous-Bois</i>	36€
<i>Velouté de topinambours légèrement fumé, Truffe Noire (V)</i>	27€

Entrées

<i>Légumes du marché mijotés en cocotte, Jus de rôtissoire</i>	32€
<i>Céleri-rave braisé, servi à la cuillère, Œuf parfait (V)</i>	31€
<i>Le Beau dormeur parfum d'Anis, Fenouil et Courgette</i>	38€
<i>Belles Langoustines caramélisées à l'unilatérale, Choux en texture, Truffe noire</i>	39€
<i>Œuf toqué BIO façon Florentine, Onctueux Beaufort</i>	28€
<i>Le Homard en version terre et mer, Sot-l'y-laisse et Champignons</i>	46€
<i>Gratin de Cardons à l'Ancienne, Simplement truffé (V)</i>	35€
<i>Paella à ma façon, Risotto à l'encre</i>	39€
<i>Pappardelle à La Ligurienne, Basilic et Tomate (V)</i>	31€

(V) - Végétarien

Poissons

<i>Belle Sole de l'Atlantique caramélisée, Ocas du Pérou rissolés, échalotes noires</i>	<i>(pour 2 pers)</i>	<i>140€</i>
<i>Vol au vent de Saint-Jacques aux Ecrevisses, Petits Paris</i>		<i>44€</i>
<i>Halibut braisé, Carottes Sanguines et Citron, Servi en Cocotte</i>		<i>39€</i>
<i>Le Bar Sauvage en croute d'Herbes, Courgettes et fenouils rôtis aux Olives</i>		<i>48€</i>

Viandes

(Viandes d'origine Européenne)

<i>Côte de bœuf, Grenailles « Coin de rue »</i>	<i>(pour 2 pers)</i>	
<i>Jersey Anglo-Normande</i>		<i>140€</i>
<i>Angus de Galice légèrement maturée 25 jours</i>		<i>150€</i>
<i>Belle Volaille fermière aux Truffes, en deux services, Légumes truffés, Castel franco</i>	<i>(pour 2 pers)</i>	<i>130€</i>
<i>Cœur de Ris de Veau en Viennoise, Pomme Purée Morilles</i>		<i>45€</i>
<i>Côtes iberico de Bellota à la plancha, Jeunes Légumes Fumés</i>		<i>41€</i>
<i>Filet de bœuf snacké au poivre noir, Gratiné de pommes de terre et topinambour</i>		<i>52€</i>

Fromages

<i>Faisselle de la Ferme et sa Crème Epaisse</i>		<i>12€</i>
<i>Grand Plateau de Fromages Affinés de nos Montagnes</i>		<i>18€</i>

Desserts

<i>Le Soufflé chaud Grand Marnier</i> <i>Sorbet Mandarine Royal</i>	17 €
<i>Nuage Coco, Ananas en Brunoise et fève Tonka</i>	17 €
<i>Millefeuilles Chocolat Noisette</i>	17 €
<i>Le Citron en Sucre Soufflé</i>	17 €
<i>Le Traditionnel fondant au chocolat</i> <i>Sorbet Framboise</i>	17 €
<i>Rencontre entre la Poire, le Yuzu et l'Amande</i>	17 €
<i>Salade de fruits frais, sorbet Citron Vert</i>	16 €
<i>Mangue Fraiche et son sorbet</i>	16 €
<i>L'Ananas tout simplement et son sorbet</i>	16 €

Crèmes Glacées, Sorbets

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

4 €/parfum

Crèmes Glacées :

*Vanille, Pistache, Chocolat Noir,
Café, Marron, Caramel beurre salé*

Sorbets :

*Fraise, Framboise, Myrtille,
Citron jaune, Mangue, Passion*