

# Notre Carte

(Chef de Cuisine : Patrice Durand)

## Bouillons et Soupes

<i>Cocotte de Homard, Façon Pot au Feu</i>	37€
<i>Bouillon clair de Langoustine, Citron rôti, Artichaut poivrade</i>	29€
<i>Velouté de topinambours légèrement fumé, Truffe Noire</i>	27€

## Entrées

<i>Légumes du marché mijotés en cocotte, Jus de rôtissoire</i>	32€
<i>Céleri-rave comme un risotto, Truffe Noire</i>	31€
<i>Le Beau dormeur en Raviole de Daikon, Croquant Sobacha</i>	38€
<i>Belles Langoustines de Casier, brûlées et laquées Miel Yuzu, Pomme Céleri en Duo</i>	39€
<i>Œuf toqué BIO façon Florentine, Onctueux Beaufort</i>	28€
<i>Le Foie Gras poêlé, Risotto d'épeautre, Panais &amp; Granola</i>	37€
<i>Gratin de Cardons à l'Ancienne, Simplement truffé</i>	36€
<i>Paella à ma façon, Risotto à l'encre</i>	39€
<i>Paccheri à La Ligurienne, Basilic et Tomate</i>	33€

## Poissons

<i>Belle Sole de l'Atlantique caramélisée, Panaïs au jus des Sous-Bois, Sarrazin grillé</i>	140€ (pour 2 pers)
<i>Noix de Saint-Jacques vêtue de noire, Crèmeux de Racine, jus d'Encre</i>	45€
<i>Darne de Turbot Meunière, Câpres, Choux Blanc cuisiné aux Truffes</i>	48€
<i>Le Bar, Pommes Purée Safran, Bouillon de Clémentine</i>	48€

## Viandes

*(Viandes d'origine Européenne, USA et Amérique du Sud)*

<i>Côte de bœuf Angus de Galice légèrement maturée, Grenailles « Coin de rue »</i>	140€ (pour 2 pers)
<i>Belle Volaille fermière aux Truffes, en deux services, Légumes truffés, Castel franco</i>	135€ (pour 2 pers)
<i>Vol-au-Vent de Ris de Veau aux Ecrevisses, Petits Paris</i>	47€
<i>Tataki de Canard, Salsa Tomates Avocats, Légumes Ginger</i>	43€
<i>Filet de bœuf Argentin (250gr) aux Poivres Noirs, Gratiné de Pommes de Terre et Topinambour</i>	58€

## Fromages

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

## Desserts

<i>Marron Mandarine et Kalamansi</i>	17€
<i>Le Soufflé chaud Grand Marnier, Sorbet Mandarine Royal</i>	17€
<i>Chocolat, Vanille de Tahiti &amp; Tonka</i>	17€
<i>Le Traditionnel Fondant au chocolat Sorbet Framboise</i>	17€
<i>Citron, Miel &amp; Sésame</i>	17€
<i>Croustillant Framboise, Fromage blanc Citron</i>	17€
<i>Salade de fruits frais, sorbet Citron Vert</i>	16€
<i>L'Ananas tout simplement et son Sorbet</i>	16€
<i>Mangue Fraiche 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, Poire, Coco*