

M

M

NOTRE CARTE

ENTREES & POISSONS

L'Assiette végétale <i>Asperges de Mallemort / céleris / morilles / flageolets</i>	45 €
*	
Le Foie gras de canard poêlé <i>Chou rouge à la flamande / pomme Granny Smith</i>	45 €
*	
La Langoustine de Casier <i>En raviole / Perles du Japon / bouillon thaï</i>	55 €
*	
La truite de Mer <i>Salpicon de pomme verte / concombre Salicorne / crème de laitue</i>	45 €

Le Turbot côtier <i>Petits pois / sarriette Emulsion « carbonara »</i>	55 €
*	
Le Homard Breton <i>En civet d'herbes / lentilles du Puy</i>	55 €

VIANDES ET VOLAILLES

La pomme de ris de veau du Limousin <i>Crème d'oignons brûlés / Panade de condiments / jus réglissé</i>	55 €
*	
Le pigeonneau des Flandres bien élevé <i>Crème de maïs / croustille de ratte truffée / jus d'abattis à la coriandre</i>	55 €
*	
L'Agneau de l'Aveyron <i>Selle rôtie / Fregola-sarda / houmous / ail des ours</i>	52 €

FROMAGES & DESSERTS

Le plateau de fromages affinés <i>Pain aux noix et fruits secs</i>	22 €

Le parfum de rose <i>Merveilleux framboise / litchi</i>	22 €
*	
Le chocolat Valrhona <i>Crémeux Jivara / mendiants</i>	22 €
*	
Le Citron en variation <i>Sorbet citron vert et biscuit madeleine</i>	22 €
*	
La fraise Gariguette <i>Sorbet basilic citron / éponge à la pistache</i>	22 €

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LE CHEF

Menu Privilège en 3 services à 80€

Avec la suggestion de vins du sommelier 115€

(Menu proposé du mardi au vendredi midi)

*

Menu Découverte en 4 services à 110€

Avec la suggestion de vins du sommelier 160€

*

Menu Prestige en 6 services à 160€

Avec la suggestion de vins du sommelier 220€

*

Balade gastronomique en 8 services à 190€

Avec la suggestion de vins du sommelier 250€

Pour que chacun vive la même fête, nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Merci de votre confiance

Menu Privilège

L'Assiette végétale

Asperges de Mallemort / céleris / morilles / flageolets

Ou

La truite de Mer

Salpicon de pomme verte / concombre

Salicorne / crème de laitue

Ou

La Langoustine de Casier

En raviole / Perles du Japon & bouillon thaï

Ou

Le Topinambour

Comme un mystère / truffes / noisettes torréfiées

Le Turbot côtier

Petits pois / sarriette

Emulsion « carbonara »

Ou

L'Agneau de l'Aveyron

Selle rôtie / Fregola-sarda / houmous / ail des ours

La fraise Gariguette

Sorbet basilic citron / éponge à la pistache

Menu Découverte

L'Assiette végétale

Asperges de Mallemort / céleris / morilles / flageolets

Ou

La truite de Mer

Salpicon de pomme verte / concombre

Salicorne / crème de laitue

La Langoustine de Casier

En raviole / Perles du Japon & bouillon thaï

Ou

Le topinambour

Comme un mystère / truffes / noisettes torréfiées

Le Turbot côtier

Petits pois / sarriette

Emulsion « carbonara »

Ou

L'Agneau de l'Aveyron

Selle rôtie / Fregola-sarda / houmous / ail des ours

La fraise Gariguette

Sorbet basilic citron / éponge à la pistache

Menu Prestige

L'Assiette végétale

Asperges de Mallemort / céleris / morilles / flageolets

*

La truite de Mer

Salpicon de pomme verte / concombre

Salicorne / crème de laitue

La Langoustine de Casier

En raviole / Perles du Japon & bouillon thaï

*

Le Topinambour

Comme un mystère / truffes / noisettes torréfiées

Le Turbot côtier

Petits pois / sarriette

Emulsion « carbonara »

Ou

L'Agneau de l'Aveyron

Selle rôtie / Fregola-sarda / houmous / ail des ours

La fraise Gariguette

Sorbet basilic citron / éponge à la pistache

Menu Balade Gastronomique

L'Assiette végétale

Asperges de Mallemort / céleris / morilles / flageolets

*

La truite de Mer

Salpicon de pomme verte / concombre

Salicorne / crème de laitue

La Langoustine de Casier

En raviole / Perles du Japon & bouillon thai

*

Le Topinambour

Comme un mystère / truffes / noisettes torréfiées

Le Turbot côtier

Petits pois / sarriette

Emulsion « carbonara »

*

L'Agneau de l'Aveyron

Selle rôtie / Fregola-sarda / houmous / ail des ours

Le Plateau de fromages affinés

Pain aux noix et fruits secs

*

La fraise Gariguette

Sorbet basilic citron / éponge à la pistache
