

LES ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

La Langoustine, juste saisie aux graines de futaba, émulsion yuzu	105 €
Le Mystère de l'Œuf, en neige, chapelure de brioche cendrée, fin velouté truffé et quelques copeaux	70 €
Le Foie Gras de Canard d'Andignac, confit, éclats de châtaigne torréfiés, gelée corsée, bonbon au poivre de Kampot	58 € <i>½ portion</i> 41 €
L'Huître « Perle de Jade », en tartare, fine mousseline de chou-fleur, caviar de Sologne, galette de sarrasin croquante, vinaigrette combava / salicorne	76 €

« Un moment de plaisir... »

30 grs.	Le Caviar Baeri et ses condiments	110 €
30 grs.	Le Caviar Oscietre et ses condiments	190 €
30 grs.	Le Caviar Beluga et ses condiments	500 €

LES POISSONS

Le Turbot de Petit Bateau, cuit meunière, boulangère de topinambour au beurre noisette, jus émulsionné aux cristes marines	92 € <i>½ portion</i> 64 €
Le Rouget de Roche, rôti sur la peau, ratatouille de courgette et pistes snackées, jus d'olive à l'encre de seiche	69 €
La Sole Sablaise, cuite au plat, dorée au beurre de caviar, sauce Bonne Femme, mousseline de chou-fleur fumé au foin, vierge de sommités	79 €

Carte réalisée par Yannick Franques, M.O.F. 2004
Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

LES VIANDES

La Volaille de « Daudet », poitrine fumée au bois d'olivier, bouillon basilic, raviole de feuilles de blette au Parmigiano Reggiano, crostini d'abats	71 €
L'Épaule d'Agneau de l'Aveyron, confite 7 heures, merguez croustillante, houmous provençal, vinaigrette coriandre / citron / olive	68 €
Le Ris Veau de Nos Terroirs, braisé, spaghetti de concombre déglacé d'une sauce tzatziki, jus corsé d'ail rôti	82 € <i>½ portion</i> 57 €

LES FROMAGES

La Sélection des Affineurs de Nos Terroirs	19 €
---	------

LES DESSERTS

Le Saint-Honoré, à notre façon, pomme rôtie d'un caramel yuzu, rafraîchi d'un sorbet Granny Smith	19 €
La Tarte Chocolat « Grand Cru », glace au café torréfié	21 € <i>½ portion</i> 15 €
Le Soufflé « Réserve », au Grand Marnier, glace vanille Tahiti	20 €

Les desserts par Freddy Monier

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes.
Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.

Prix nets T.V.A. incluse, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.