

## LES ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

<b>La Langoustine,</b> juste saisie aux graines de futaba, émulsion yuzu	105 €
<b>Le Mystère de l'Œuf,</b> en neige, chapelure de brioche cendrée, fin velouté truffé et quelques copeaux	70 €
<b>Le Foie Gras de Canard d'Andignac,</b> confit, gelée aux noisettes du Piémont, chutney citron de l'arrière-pays à la fleur de Sichuan	58 € <i>½ portion</i> 41 €
<b>La Saint-Jacques,</b> marinée aux zestes de cédrat, rehaussée d'une vichyssoise, poireau grillé et chips de vitelotte	66 €

### « 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

<b>Le Turbot de Petit Bateau,</b> cuit meunière, jus émulsionné au beurre noisette, puntarelle glacée, câpres et salicorne	92 € <i>½ portion</i> 64 €
<b>Le Rouget de Roche,</b> rôti sur la peau, ratatouille de courgette et pistes snackées, jus d'olive à l'encre de seiche	69 €
<b>La Sole Sablaise,</b> cuite au plat, dorée au beurre de caviar, sauce Bonne Femme, mousseline de chou romanesco, 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

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

## LES FROMAGES

<b>La Sélection des Affineurs de Nos Terroirs</b>	19 €
---	------

## LES DESSERTS

<b>Le Citron de Pays,</b> à notre façon, mousse de lait glacée, nashi givré d'un sorbet mentonnais	19 €
<b>La Tarte Chocolat « Grand Cru »,</b> glace au café torréfié	21 € <i>½ portion</i> 15 €
<b>Le Soufflé « Réserve »,</b> 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.