



- MENU DÉJEUNER -

Servi les midis du lundi au vendredi

Hors jours fériés

49€ 2 services – 55€ 3 services

Coquilles Saint-Jacques rôties au beurre d'escargot, salade de jeunes
pousses d'épinards

Fin velouté de potimarron, Broccio Corse, éclats de châtaignes et noisettes

Sandre sauvage cuit sur la peau, fondue de poireaux, sauce matelote

Poitrine de canard de Challans rôtie, betteraves en croûte de sel

Poire Williams au four, glace aux spéculoos

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

~ Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon nouvel arrivage ~

~ Demandez notre pain sans gluten ~

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts 



- E N T R É E S -

Pâté en croûte de gibiers à plumes et foie gras 38€

Épeautre du pays de Sault, cuisiné aux champignons des bois 32€

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 42 €

Pressé d'anguille, foie gras et jeunes poireaux, crème acidulée au raifort 40€

Légumes de petits maraîchers étuvés à l'huile d'olive, relevés au vinaigre Ximenez Spinola 35€

- P L A T S -

Suprême de bar croustillant à la grenobloise, salade de jeunes pousses d'épinards 55€

Tronçon de Turbot rôti sur l'arête, pommes grenailles, échalotes grises et châtaignes 62€

Noix de coquilles Saint-Jacques nacrées, tatin d'endives à l'orange 58€

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 58€

Noix de ris de veau crouillante, racine de persil glacée 62€

- D E S S E R T S -

Saint Marcellin de la Mère Richard 13€

-

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Tarte soufflée au chocolat Grand Cru 15€

Douceur de marron à la vanille et poivre de Timut 18€

Autour de la noisette, sorbet citron noir 15€

Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion-banane 14€



- LE MENU DEGUSTATION 150€ -

Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)

Accord mets et vin 80 €/personne

Pressé d'anguille, foie gras et jeunes poireaux, crème acidulée au raifort

Épeautre du pays de Sault cuisiné aux champignons des bois

2017 • Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran

Ravioles de langoustine, bisque de crustacés

2017 • Vallée de la Loire, Sancerre, Le Chêne Marchand, Lucien Crochet

Noix de coquilles Saint-Jacques nacrées, endives braisées à l'orange

2020 • Bourgogne, Saint-Romain, Domaine Alain Gras

Poitrine de canard Colvert rôtie, betteraves en croûte de sel

2018 • Languedoc-Roussillon, Pic-Saint-Loup, Simon, Domaine du Clos Marie

Poire pochée, gelée de grenade, sorbet fenouil

Douceur de marron à la vanille et poivre de Timut

2017 • Sud-Ouest, Jurançon, Domaine Uroulat