



## - MENU DÉJEUNER -

*Servi au déjeuner du lundi au vendredi*

*Hors jours fériés*

58€ 2 services – 65€ 3 services

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

Raviole de foie gras aux champignons des bois,  
bouillon mousseux de châtaignes

\*\*\*

Sandre sauvage cuit sur peau, fondue de poireaux, beurre nantais

Noix de joue de bœuf braisée au vin rouge, tagliatelles artisanales

\*\*\*

Soufflé au Grand Marnier

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 -

Pressé de foie gras et anguille fumée, gelée de pomme Granny Smith 52€

Epeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto, crêtes, rognons de coq et sot-l'y-laisse 38€

Fine gelée d'araignée de mer, crémeux de tourteaux à l'infusion d'herbes 55€

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 42€

## - P L A T S -

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, tatin d'endives à l'orange 65€

Suprême de bar croustillant, pequillos à l'huile de curry, jeunes pousses d'épinards 62€

Noix de ris de veau dorée au sautoir, sauce au vin jaune 65€

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 65€

Côte de veau française rôtie au sautoir, sauce au verjus 65€

## - D E S S E R T S -

Brie de Meaux à la truffe 14€

-

Soufflé au Grand Marnier 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Tarte au chocolat noir, éclats de noisettes 18€

Baba au rhum, parfum d'agrumes 14€



## - LE MENU DEGUSTATION 160€ -

*(hors boissons)*

*Servi à l'ensemble des convives*

Accord mets et vins en cinq temps  
80 €/personne

Pressé de foie gras et anguille fumée, gelée de pomme Granny Smith

\*\*\*

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés

\*\*\*

Suprême de bar croustillant, pequillos à l'huile de curry,  
jeunes pousses d'épinards

\*\*\*

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis

\*\*\*

Brie de Meaux à la truffe

\*\*\*

Fraîcheur passion, noix de coco

\*\*\*

Tarte au chocolat noir, éclats de noisettes