



- MENU DÉJEUNER -

Servi au déjeuner du lundi au vendredi

Hors jours fériés

58€ 2 services – 65€ 3 services

Œuf mollet frit, piperade parfumée à la menthe

Saumon d'Ecosse mariné aux agrumes, pommes de terre tièdes au raifort

-

Poêlée d'encornets, haricots de Paimpol au chorizo

Magret de canard des Landes rôti aux fruits des vergers de Provence

-

Profiteroles à la vanille de Bourbon, sauce au chocolat Guanaja

Soufflé au Grand-Marnier

~ 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



- ENTRÉES -

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 42€

Rémoulade de tourteau à l'aneth, sauce fleurette citronnée 45€

Epeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto aux girolles 45€

Pâté en croûte de pintade et champignons des bois au foie gras 55€

- PLATS -

Lotte des côtes bretonnes, pommes de terre nouvelles, artichauts poivrades et girolles 62€

Suprême de bar croustillant, jeunes pousses de tétragones 65€

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

Noix de ris de veau croustillant, poêlée de girolles, sauce au Porto 68€

Entrecôte de bœuf, salade de sucrine et pommes dauphines 68€

- DESSERTS -

Fromage de nos régions 14€

-

Soufflé au Grand Marnier 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 15€

Fine tarte aux figues de Solliès, glace à la cannelle 15€

Chocolat gianduja, noisettes torréfiées et grué de cacao 15€



- MENU DEGUSTATION 160€ -

(Hors boissons)
Servi à l'ensemble des convives

Accord mets et vins en cinq temps
80€/personne

Rémoulade de tourteau à l'aneth, sauce fleurette citronnée

-

Epeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto aux girolles

-

Suprême de bar croustillant, jeunes pousses de tétragones

-

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis

-

Fromage de nos régions

-

Sangria de figues de Solliès, glace à la cannelle

-

Chocolat gianduja, noisettes torréfiées et grué de cacao



🍷 MENU COUPE DU MONDE 200€ 🍷

(Hors boissons)
Servi à ensemble des convives

Accord mets et vins en six temps 120€/personne

Croustillant de rillettes de saumon et haddock au citron

Champagne Bollinger, Spécial Cuvée Brut



Pâté en croûte de pintade et champignons des bois au foie gras

2022 . Languedoc, Cuvée Manon, Domaine Clos Marie



Œuf de poule mollet roulé à la mie de pain, toasts de beurre truffé

2019 . Bourgogne, Viré-Clessé, Cuvée Quintaine, Domaine de la Bongran



Raviolis de langoustines, mousseline d'artichauts, bisque de crustacés



Ris de veau croustillant, poêlée de girolles, sauce au Porto

2021 . Loire, Saumur, La Marginale, Domaine des Roches Neuves



Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis

2014 . Margaux, Château la Galiane



Ossau Iraty fermier Basco Béarnais, gelée de piment d'Espelette



Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille de Madagascar

Brut Tradition, Loire, Domaine Taille aux Loups



Café et mignardises