



- MENU DÉJEUNER -

Servi au déjeuner du lundi au vendredi

Hors jours fériés

58€ 2 services – 65€ 3 services

Asperges blanches servies tièdes, sauce mousseline

OU

Fine crème de petits pois, caillé de brebis

OU

Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison (+20€)

-

Lieu jaune de ligne doré, compotée d'aubergines rôties, pequillos et basilic

OU

Magret de canard de Chalosse rôti, polenta aux olives et romarin

OU

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis (+30€)

-

Œufs à la neige, crème anglaise à la vanille de Bourbon et pralines roses

OU

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

OU

Soufflé au Grand Marnier (+5€)



- ENTRÉES -

- Fine gelée d'araignée de mer, crème de fenouil légèrement anisée 48€
Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 44€
Fricassée d'asperges vertes, œuf mollet roulé à la mie de pain, champignons 44€
Légumes de printemps étuvés à l'huile d'olive, relevés au vinaigre Xemenex Spinola 47€
Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison 55€

- PLATS -

- Lotte des côtes bretonnes rôtie, fenouil confit, salicorne et coquillages 68€
Grosse sole meunière cuite entière sur l'arête (pour deux personnes) 150€
Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 68€
Noix de ris de veau croustillant, asperges de Provence gratinées au vieux parmesan 71€
Filet de bœuf Simmental aux poivres, mousseline de pommes de terre 73€

- DESSERTS -

- Chèvre frais à la ciboulette, poivron caramélisé, tartine toastée à la tapenade 14€
-
Fraises des bois simplement servies avec une crème glacée à la vanille Bourbon 25€
Soufflé au Grand Marnier 18€
Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 18€
Chocolat de Côte d'Ivoire, noisettes torréfiées et gruë de cacao 20€
Tarte au citron cédrat et coriandre cress 18€



- MENU DEGUSTATION 170€ -

Asperges vertes de Provence, petits pois, ail des ours et brousse de brebis

-

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés

-

Lotte des côtes bretonnes rôtie, fenouil confit, salicorne et coquillages

-

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis

-

Chèvre frais à la ciboulette, poivron caramélisé, tartine toastée à la tapenade

-

Fraîcheur de fruits rouges à la verveine

-

Gavotte cacaotée, mousse au chocolat et cardamome

Accord mets et vins en cinq temps à la demande
80€/personne



🇫🇷 MENU JO PARIS2024 🇫🇷



Fine gelée d'araignée de mer, crème de fenouil légèrement anisée

-

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés

-

Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison

-

Lotte des côtes bretonnes rôtie, fenouil confit, salicorne et coquillages

-

Filet de bœuf Simmental aux poivres, mousseline de pommes de terre

-

Chèvre frais à la ciboulette, poivron caramélisé, tartine toastée à la tapenade

-

Fraîcheur de fruits rouges à la verveine

-

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Accord mets et vins en six temps à la demande
120€/personne