



- MENU DEJEUNER -

Servi 7 jours sur 7

58€ 2 services – 65€ 3 services

Oeuf parfait, fricassée de champignons d'automne

OU

Pâté en croûte de volaille et cochon fermier, compotée d'oignons caramélisés

OU

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés (+25€)

OU

Escalopes de foie gras de canard poêlées aux pommes et coings (+30€)

-

Sandre sauvage cuit sur la peau, fondue de poireaux, beurre blanc légèrement citronné

OU

Magret de canard des Landes rôti à l'orange, navets confits au miel d'acacia

OU

Suprême de bar croustillant, huile de curry et piquillos (+30€)

OU

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

-

Brie de Meaux aux noix, mesclun de salade

OU

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

OU

Profiteroles à la vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja





- MENU VIOLONCELLE 90€ -

Servi du lundi au vendredi

Œuf parfait, fricassée de champignons d'automne

OU

Pâté en croûte de volaille et cochon fermier, compotée d'oignons caramélisés

OU

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés (+25€)

OU

Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison (+30€)

-

Sandre sauvage cuit sur la peau, fondue de poireaux, beurre blanc légèrement citronné

OU

Magret de canard des Landes rôti à l'orange, navets confits au miel d'acacia

OU

Suprême de bar croustillant, huile de curry et piquillos (+30€)

OU

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

-

Brie de Meaux aux noix, mesclun de salade

OU

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

OU

Profiteroles à la vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja



- ENTRÉES -

Pressé de foie gras de canard et anguille fumée, chutney de pommes aux épices 55€

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 47€

Carpaccio de noix de coquilles Saint Jacques, artichauts cuits et crus 55€

Épeautre du Pays de Sault cuisiné comme un risotto aux girolles 55€

Homard bleu en salade 65€

- PLATS -

Suprême de bar croustillant, huile de curry et piquillos 65€

Tronçon de turbot rôti, purée de céleri montée au beurre de sarrasin 69€

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 73€

Noix de ris de veau crouillante, sauce au vin jaune 75€

Filet de bœuf Simmental aux poivres, mousseline de pommes de terre 73€

- DESSERTS -

Brie de Meaux aux noix, mesclun de salade 18€

-

Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion-banane 18€

Soufflé au Grand Marnier 18€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 18€

Baba au rhum et fruits exotiques 18€

Profiteroles à la vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja 18€



- MENU DEGUSTATION 170€ -

Pressé de foie gras de canard et anguille fumée, chutney de pomme aux épices

-

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés

-

Suprême de bar croustillant, huile de curry et piquillos

-

Pigeon fermier des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis

-

Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion-banane

-

Profiteroles à la vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja

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



- MENU SIGNATURE 220€ -

Fine gelée de tourteau, crème de fenouil légèrement anisée

-

Carpaccio de noix de coquilles Saint Jacques, artichauts cuits et crus

-

Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes et coings

-

Tronçon de turbot rôti, purée de céleri montée au beurre de sarrasin

-

Noix de ris veau croustillante, sauce au vin jaune

-

Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion-banane

-

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

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