



- MENU DEJEUNER -

Servi 7 jours sur 7

58€ 2 services – 65€ 3 services

Oeuf poché façon Meurette, champignons, oignons et lard paysan

OU

Noix de coquilles Saint Jacques rôties au beurre d'herbes

OU

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

OU

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

-

Seriole grillée à la plancha, écrasé de pommes de terre aux olives

OU

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

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 truffé, mesclun de salade (+5€)

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

OËuf poché façon Meurette, champignons, oignons et lard paysan

OU

Noix de coquilles Saint Jacques rôties au beurre d'herbes

OU

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

OU

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

-

Seriole grillée à la plancha, écrasé de pommes de terre aux olives

OU

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

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 truffé, mesclun de salade (+5€)

OU

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

OU

Profiteroles à la vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja





- ENTRÉES -

- Pâté en croûte de gibier à plumes, foie gras et cochon fermier 55€
Escalopes de foie gras de canard poêlées aux pommes et aux coings 65€
Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 48€
Épeautre du Pays de Sault cuisiné comme un risotto au homard bleu 63€
Légumes de saison étuvés à l'huile d'olive et citron bergamote 47€

- PLATS -

- Suprême de bar croustillant, huile de curry et piquillos 65€
Noix de coquilles Saint-Jacques dorées, endives braisées au suc d'orange 65€
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 truffé, mesclun de salade 23€
-
- Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion-banane 18€
Soufflé au Grand Marnier 18€
Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 18€
Mont-Blanc clémentine 18€
Profiteroles à la vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja 18€



- MENU DEGUSTATION 170€ -

Noix de Saint-Jacques en tartare et langues d'oursin, citron caviar, gingembre

-

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

-

Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes et coings

-

Épeautre du Pays de Sault cuisiné comme un risotto, noix de Saint-Jacques rôtie

-

Tronçon de turbot rôti, purée de châtaignes montée au beurre

-

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