



- MENU DEJEUNER -

Servi du Lundi au Vendredi

58€ 2 services – 65€ 3 services

Oeuf poché façon Meurette, champignons, oignons et lard paysan

OU

Saumon d'Ecosse en gravlax, pommes de terre rattes en salade

OU

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

OU

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

-

Encornets sauvages poêlés, tagliatelles à l'encre de seiche, piquillos et cébette

OU

Magret de canard des Landes rôti aux épices, betteraves au miel d'acacia

OU

Lotte bretonne rôtie, barigoule d'artichauts poivrades à la coriandre (+30€)

OU

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

-

Brie de Meaux truffé, 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 au dîner du lundi au vendredi
Et au déjeuner le samedi et dimanche*

OËuf poché façon Meurette, champignons, oignons et lard paysan

OU

Saumon d'Ecosse en gravlax, pommes de terre rattes en salade

OU

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

OU

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

-

Encornets sauvages poêlés, tagliatelles à l'encre de seiche, piquillos et cébette

OU

Magret de canard des Landes rôti aux épices, betteraves au miel d'acacia

OU

Lotte bretonne rôtie, barigoule d'artichauts poivrades à la coriandre (+30€)

OU

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

-

Brie de Meaux truffé, mesclun de salade

OU

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

OU

Profiteroles à la vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja





- ENTRÉES -

- Fine gelée d'araignée de mer, crème de fenouil 57€
- 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 aux olives Taggiasca relevés au vinaigre Spinola Jimenez 47€

- PLATS -

- Lotte bretonne rôtie, barigoule d'artichauts poivrades à la coriandre 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 croustillante, 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 18€
-
- Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion-banane 18€
- Soufflé au Grand Marnier 18€
- Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 18€
- Tarte au citron cédrat, coriandre cress 18€
- Profiteroles à la vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja 18€



- MENU DEGUSTATION 170€ -

Saumon d'Ecosse mi-cuit, coulis de cresson et raifort

-

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés

-

Lotte bretonne rôtie, barigoule d'artichauts poivrades à la coriandre

-

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 au homard bleu

-

Noix de coquilles Saint-Jacques dorées, endives braisées au suc d'orange

-

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