



- MENU DEJEUNER -

Servi du Lundi au Vendredi, sauf les jours fériés

58€ 2 services – 65€ 3 services

Oeuf poché au vin rouge façon Meurette

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 fruits de saison (+30€)

-

Quenelle de brochet, sauce Nantua

OU

Côte de cochon fermière rôtie, sauce charcutière

OU

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

OU

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

-

Comté affiné 36 mois, condiment de fruits secs à l'armagnac

OU

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

OU

Soufflé au Grand Marnier





- MENU VIOLONCELLE 90€ -

*Servi au dîner du lundi au vendredi, sauf les jours fériés
Servi au déjeuner le samedi, le dimanche et les jours fériés*

Oeuf poché au vin rouge façon Meurette

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 fruits de saison (+30€)

-

Quenelle de brochet, sauce Nantua

OU

Côte de cochon fermière rôtie, sauce charcutière

OU

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

OU

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

-

Comté affiné 36 mois, condiment de fruits secs à l'armagnac

OU

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

OU

Soufflé au Grand Marnier



- ENTRÉES -

Fricassée de champignons d'automne, œuf mollet roulé à la mie de pain, truffe noire 62€

Escalopes de foie gras de canard poêlées aux fruits de saison 67€

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 49€

Noix de coquille Saint-Jacques en carpaccio, mousseline d'artichaut 55€

Épeautre du Pays de Sault cuisiné comme un risotto au homard bleu 62€

- PLATS -

Suprême de bar croustillant, huile de curry et piquillos 69€

Tronçon de Turbot rôti meunière 75€

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

Noix de ris de veau crouillante, jus de veau corsé parfumé à la tagète 75€

Filet de bœuf Simmental aux poivres, mousseline de pommes de terre 73€
ou façon Rossini 120€

- DESSERTS -

Comté affiné 36 mois, condiment de fruits secs à l'armagnac 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, chantilly à la vanille 18€

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



- MENU DEGUSTATION 170€ -

Noix de coquilles Saint-Jacques croustillantes, jus vert

-

Escalopes de foie gras de canard poêlées aux fruits de saison

-

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€ -

Noix de coquilles Saint-Jacques en tartare aux agrumes

-

Escalopes de foie gras de canard poêlées aux fruits de saison

-

Épeautre du Pays de Sault cuisiné comme un risotto au homard bleu

-

Tronçon de turbot rôti meunière

-

Noix de ris de veau croustillante, jus de veau corsé parfumé à la tagète

-

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