CARTE



Entrées

Foie Gras de Canard mi-cuit en terrine au champagne et deux poivres - 19€ Purée de Figues et chutney de poires.

Tartare de saumon - 18€

Crème aigrelette, légumes croquants marinés et bouquet de salade.

Crème Dubarry et sa royale d'Epinards au Citron mariné - 19€ Emulsion Gorgonzola.

Poissons

Dos de Cabillaud demi-sel - 29€

Purée de Haricots lingots, petit ragout cuisiné aux Olives kamala, Fenouil confit et Chorizo, émulsion d'Amande douce.

Dorade royale en filet rôti - 29€

Riz vénéré et légumes méditerranéens snackés, sauce crustacés

Viandes

Parmentier de queue et joue de bœuf Angus - 29€

Purée de ratte, bouquet de mesclun au vinaigre Balsamique.

Suprême de Poulet fermier mariné et rôti - 29€

Polenta snackée aux Champignons shiitaké et Cébette, purée d'Artichauts, jus corsé.

Ris de Veau cuit meunière - 43€ (Carte uniquement)

Purée de patates douces onctueuse, jeunes pousses d'Epinards snackées et légumes de saison.

Desserts

Vacherin glacé - 10€

Meringue, sorbet Fraise sanga et chantilly.

Baba au Rhum - 10€

Crème mascarpone à la Vanille.

Fondant Chocolat « grand cru » - 10€

Glace Vanille.

La pâtisserie de Philippe Urruca Meilleur Ouvrier de France

Paris Brest praliné MOF, mousseline pralinée et craquante - 14€







Menu 49 €

Entrée, Plat 1 verre de vin (Sauvignon, Bordes Quancard ou rosé) et 1/2 eau (Vittel ou Perrier)

Menu 51 €

Entrée, Plat, Dessert Hors boissons

Ardoise - A la carte uniquement

ALÉATOIRE

Entrées*

Foie gras poêlé, pommes confites, jus corsé et bouquet de salade - 25€

Gambas croustillantes à la coriandre, mascarpone d'aubergines, pickles de légumes - 25€

Ardoise - « Menu et carte »

ALÉATOIRE

Entrées*

Oeuf bio poché, poêlée de champignons du jour - 19€

Plats*

St Pierre rôti, pommes de terreécrasées et légumes de saison - 32€

Epaule d'agneau confite façon 7heures, pommes de terre écrasées et légumes de saison - 29€

Quasi de veau cuit au sautoir, macaroni gratinés au foie gras, purée de carottes -29€

Desserts*

Assortiment de fromages - 10€

Crème brûlée à la vanille bourbon - 10€

Tarte au citron meringuée - 10€