

MENUS

DÉLICE

CARPACCIO DE CREVETTES BLACK QWEHLI
JUS DE TÊTE RÉDUIT,
SAUCE AU VELOUTÉ DE BREBIS ET HERBES DU POTAGER

FILET DE DORADE DE LIGNE
AU JUS DE POISSONS DE ROCHE,
GOURMANDISE DE COURGETTE ET FLEUR FARCIE

SELLE D'AGNEAU FERMIER À L'INFUSION DE SAUGE,
CANNELLONI D'ABATS AUX TROMPETTES DES MORTS
ET MOUSSELINE DE CAROTTE DE SABLE

CARROUSEL DE FRAISES
ET CRÈME BRÛLÉE À LA RÉGLISSE,
PARFAIT À LA MENTHE ET COULIS AU POIVRE DU SICHUAN

145 € LE MENU
OU 120 € SANS LE PLAT DE DORADE

CLASSIQUES

DE BERNARD LOISEAU

JAMBONNETTES DE GRENOUILLES
À LA PURÉE D'AIL ET AU JUS DE PERSIL

SANDRE À LA PEAU CROUSTILLANTE
ET FONDUE D'ÉCHALOTE,
SAUCE AU VIN ROUGE

BLANC DE VOLAILLE FERMIÈRE ET FOIE GRAS POÊLÉ
À LA PURÉE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE

POINTE D'ÉPOISSES
DOUCEUR DE MOUTARDE DE BOURGOGNE AU PAIN D'ÉPICES

ROSE DES SABLES À LA GLACE PUR CHOCOLAT
ET SON COULIS D'ORANGES CONFITES

165 €

DÉGUSTATION

MÉDAILLONS DE HOMARD BLEU ET ROUELLES DE PINCES À LA COMPOTE D'AIL NOIR,
ARTICHAUTS VIOLETS ET CONDIMENTS AU VIN BLANC, COULIS DE CORAIL À LA TAGETTE

ESCALOPE DE FOIE GRAS CHAUD DE CANARD, PÊCHE POCHÉE AU POIVRE DU NÉPAL,
BRUNOISE DE CÉLERI ET CROUSTILLE DE PAIN, JUS AIGRE-DOUX DE GROSEILLE

TRONÇON DE TURBOT RÔTI AU LAURIER,
AUMÔNIÈRE DE JEUNES BLETTES AUX GIROLLES ET TOMATES CONFITES,
JUS À LA CARDAMOME NOIRE

SUPRÊME DE PIGEON RÔTI,
MOELLEUX DE FÈVES À LA FRAICHEUR DE LÉGUMES ET GELÉE DE BETTERAVE,
JUS À L'AIL DES OURS

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

CORBEILLE PRINTANIÈRE,
FROMAGE BLANC, FRAMBOISES, FLEUR DE CERISIER ET HERBES FRAÎCHES

« APURIMAC »,

CHOCOLAT LÉGÈREMENT FUMÉ AUX SARMENTS DE VIGNE,
PARFAIT GLACÉ AU POUILLY-FUISSÉ ET SENTEURS DE ROSE

195 €

CE MENU EST SERVI UNIQUEMENT POUR TOUTE LA TABLE