

À LA CARTE

NOS ENTRÉES

LES RAVIOLES VÉGÉTALES

Certaines d'inspiration maraîchères, d'autres résolument plus sylvestres,
Un bouillon comme un trait d'union
32 Euros

LE PÂTÉ EN CROÛTE

Fruits du Mendiant et Foie Gras de Canard du Sud-Ouest,
Fine Gelée à l'Eau de Vie de Sorbier des Montagnes
36 Euros

NOS POISSONS & VIANDES

LE SANDRE

Fumé au Sapin et flanqué de Lard de Colonnata,
Beurre « Meunière », Pommes de Terre « Boulangères »
50 Euros

L'AILE DE RAIE DES CÔTES BRETONNES

Rôtie sur l'arête puis cuisinée à la Grenobloise,
Gnocchis de Fine de Ratte du Touquet à la Truffe Fraîche de Chinon
65 Euros

LE PIGEON DE RACAN

À la manière d'une Tourte Croustillante aux Céréales,
Foie Gras de Canard des Landes, Cromesquis des Abattis

LE RIS DE VEAU DU LIMOUSIN

Tout juste poêlé au beurre demi-sel, épinards réhaussés d'une anchoïade,
rutabaga rôti, jus suret en infusion des arêtes
65 Euros

LE PALERON DE BŒUF « WAGYU »

À la fois grillé et confit en tortellinis,
Poire de Terre tout juste glacée, Jus réduit
75 Euros

IMMERSION AU CŒUR D'UN PATURAGE DE FRANCE

LE ROQUEFORT D'AVEYRON

Glacé, Pruneau d'Agen au vin de Porto et Miel du Gâtinais
18 Euros

NOTRE PARTITION SUCREE

LE SOUFFLÉ « ROTHSCHILD »

Grand Marnier « Cordon Rouge », Fruits Confits,
Glace à la Vanille Bourbon de Madagascar
22 Euros

LE MONT-BLANC

Clémentine corse, Marron d'Aubenas
24 Euros

LE CHOCOLAT NOIR « MANJARI »

Comme une tarte aux Baies d'Andaliman
26 Euros
Supplément Caviar (30 g) + 135 Euros

TOUS NOS PRIX SONT NETS. SERVICE COMPRIS