

Menu Gourmet



Œuf de plein air cuit en basse température,
Asperges vertes et jambon au torchon, émulsion au parmesan

Free-range soft boiled egg 63°C, green asparagus and ham cooked in a cloth, parmesan emulsion

ou / or

Queues de langoustines juste saisies, crème du crustacé,
Légumes de saison sautés minute et calamarata

Seared langoustine tails, shellfish cream, seasonal vegetables sautéed to order and calamarata

————— La seconde entrée / Second starter —————

Risotto crémeux aux artichauts et à la sarriette, infusion à l'ail des ours, jus de viande

Creamy artichoke risotto with savory, wild garlic infusion, delicate gravy sauce

————— Le plat principal / Main course —————

Dos de bar rôti, mousseline de laitue,
Tombée d'épinards aux coques et citron confit

*Roasted sea bass, lettuce mousseline,
Spinach with cockles and preserved lemon*

ou / or

Suprêmes de pigeonneau rôtis sur le coffre, les cuisses confites,
Duxelles de morilles, grenailles et petits pois

Roasted squab breast fillets, confit legs, morel duxelles, new potatoes and peas



Sélection de fromages frais et affinés

&

Un dessert à la carte (à choisir en début de repas)

A dessert "à la Carte" (to choose at the beginning of the meal)

—————
Ce menu est servi pour l'ensemble de la table – We recommend this menu for the whole table

Menu sans la seconde entrée : 88 € 2 plats (**2 courses**) + fromages + 1 dessert

Menu avec la seconde entrée : 98€ 3 plats (**3 courses**) + fromages + 1 dessert

Menu « Dégustation » : 128 € 4 plats (**4 courses**) + fromages + 1 dessert

Notre accord « mets & vins » :

Our wine pairing

3 verres de vin : 36 €

4 verres de vin : 44 €

5 verres de vin : 52 €