



- MENU DÉJEUNER -

*Servi les midis du lundi au vendredi*

49€ 2 services – 55€ 3 services

Velouté léger de potiron, ravioles de Royan croustillantes

Maquereau mariné à l'huile de noisette, pickles de concombre

Tartare d'huître, daurade et Saint-Jacques, relevé au gingembre

-

Coquilles Saint-Jacques tout simplement au beurre demi-sel, pousses d'épinard

Filet de canette de la Dombes poêlé aux dragées et pistaches, navet braisé à l'orange

Pièce d'agneau de lait des Pyrénées rôtie, haricots de Paimpol au jus

-

La sélection de fromages de Marie-Anne Cantin

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

Soufflé chaud au Grand Marnier

Belle tarte Tatin, crème crue fermière

Minestrone de fruits exotiques, sorbet pomme verte

~ Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon nouvel arrivage ~

~ Demandez notre pain sans gluten ~



- E N T R É E S -

Salade de noix de coquilles Saint-Jacques et truffe fraîche, copeaux de parmesan 29€

Pâté en croûte au foie gras de canard, rémoulade de céleri-rave 29€

Fine gelée d'araignées de mer, crémeux de tourteaux à l'infusion d'herbes 31€

Œufs mollets roulés à la mie de pain, toasts de beurre truffé 28€

Consommé double de bœuf à la truffe et foie gras 27€

Ravioles de langoustine au coulis de crustacés 30€

- P L A T S -

Suprême de bar croustillant aux amandes, jus acidulé aux câpres et citron 47€

Chou farci de homard et Saint-Jacques, beurre citronné et œufs de truite 49€

Pigeon fermier des Landes en crapaudine rôtie à l'échalote grise, légumes oubliés 48€

Noix de ris de veau braisée au vin jaune, ravioles de riquette, châtaigne et raifort 52€

Selle d'agneau de lait rôtie façon Grand Veneur, mousseline de céleri 48€

Véritable cassoulet de ma région Montalbanaise 45€

La chasse du jour 45€

Fromages sélectionnés par notre Maître Fromager, Marie-Anne Cantin 14€

- D E S S E R T S -

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant 15€

Soufflé chaud, glace à la chartreuse 16€

Le traditionnel millefeuille, mousseline légère à la vanille 14€

Le tube de l'hiver façon Mont-Blanc 14€

Poire rôtie aux épices douces, crème glacée au caramel 15€



- GRILLADES -

Côte de bœuf de tradition française de mon apprentissage 54€

Côte de veau de tradition française cuisinée en cocotte au verjus 48€

- LE MENU DEGUSTATION 130€ / PERSONNE -

*Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)*

Velouté léger de topinambour, copeaux de châtaignes

-

Tarte fine de noix de Saint-Jacques, compoté d'oignon doux

-

Foie gras de canard poêlé au pain d'épices, coings caramélisés au miel d'acacia

-

Chou farci de homard et Saint-Jacques, beurre citronné et œufs de truite

-

Noisette d'agneau de lait des Pyrénées, sauce Grand Veneur

-

Minestrone de fruits exotiques, sorbet pomme verte

-

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant

~ Demandez notre pain sans gluten ~