

Menu gourmand 39 €uros

Aux choix dans le menu

une entrée, un poisson ou une viande et un dessert.

Sélection de fromages affinés (supp menu 8€)

54 €uros

Aux choix dans le menu

une entrée, un poisson, une viande et un dessert.

Sélection de fromages affinés (supp menu 8€)

Les entrées

	A la carte
Lobe de foie gras de canard confit dans sa graisse, une fraîcheur de pommes au beurre salé.	25€
Fondant de cèpes du Pays doré au four, sur une raviole de homard bleu aux herbes potagères, le jus des cèpes en fin velouté.	27€
Cubes de potirons en croûte de noix au piment d'Espelette, une tranche de foie gras de canard grillé à la plancha, les parures du potirons en émulsion.	24€
Huîtres Normandes spéciales n°2 en fine gelée de légumes sur un crémeux de tourteaux, un tartare de langoustine au caviar des Eyzies.	27€

Les poissons

Filet d'esturgeon cuit à basse température sur un risotto de riz vénéré aux amandes grillées et raisin blond, une émulsion de carottes à la coriandre graine.	25€
Noix de coquille Saint Jacques doré à la plancha, un fin ragoût de coco de Paimpol au pied de cochon et gésier d'oie confit, le fumet des barbes en sauce crémeuse.	28€

Les viandes

Noisette de canard gras Rossini, frites de panais caramélisées à huile de noisette, galettes de polenta jaune et sauce périgieux.	26€
Demi pigeon rôti à la goût de sang, une farce des abats en raviolis, artichaut violet et carottes glacées aux épices cinq parfums.	27€

Les desserts

Nashi poché dans un sirop d'épices, farci d'une crème onctueuse à la noix du Périgord, madeleine cuite minute et glace au caramel beurre salé.	14€
Ananas victoria rôti et compoté, une infusion de passion et cumbava réduit en sirop, un croustillant à la vanille et rhum brun, le sorbet indochine.	14€
Cylindre craquant au sucre muscovado, un crémeux de chocolat noir et noisettes caramélisées, un sabayon café et sorbet pamplemousse et poivre séchuan.	14€

Prix net toutes taxes comprises.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tout changement dans ce menu entraînera un supplément de facturation.

Menu plaisir 58 €uros

Aux choix dans le menu

une entrée, un poisson ou une viande et un dessert.

Sélection de fromages affinés (supp menu 8€)

73 €uros

Aux choix dans le menu

une entrée, un poisson, une viande et un dessert.

Sélection de fromages affinés (supp menu 8€)

Les entrées

	A la carte
Tranche de foie gras de canard confit dans sa graisse, une fraîcheur de pommes au beurre salé.	25€
Fondant de cèpes du Pays doré au four, sur une raviole de homard bleue aux herbes potagères, le jus des cèpes en fin velouté.	27€
Cubes de potirons en croûte de noix au piment d'Espelette, une tranche de foie gras de canard grillé à la plancha, les parures du potirons en émulsion.	24€
Huîtres Normandes spéciales n°2 en fine gelée de légumes sur un crémeux de tourteaux, un tartare de langoustine au caviar des Eyzies.	27€

Les poissons

Epais morceau de turbot sauvage rôti à l'huile d'olive, pommes de terre grenailles panées au beurre d'herbes et cèpes du pays crémeux, ail et persil.	42€
Homard bleu rôti à l'huile d'olive, une embeurré de cocos de Paimpol et girolles, le jus des carapaces en émulsion.	45€

Les viandes

Noix de ris veau cuite au beurre moussieux, un ragoût de girolles, blettes, et oignons cébettes, les sucs de cuisson perlés.	42€
Agneau du Quercy rôti au sautoir, croquette d'ail et son vrai jus, une mousseline de potimarron et légumes du moment.	35€

Les desserts

Nashi poché dans un sirop d'épices, farci d'une crème onctueuse à la noix du Périgord, madeleine cuite minute et glace au caramel beurre salé.	14€
Ananas victoria rôti et compoté, une infusion de passion et cumbava réduit en sirop, un croustillant à la vanille et rhum brun, le sorbet indochine.	14€
Cylindre craquant au sucre muscovado, un crémeux de chocolat noir et noisettes caramélisées, un sabayon café et sorbet pamplemousse et poivre séchuan.	14€

Prix net toutes taxes comprises.

Toutes nos viandes sont d'origine française