

A LA CARTE

ENTREES

Foie gras de canard des Landes, 38
pain perdu, galips de foie et figues de Solliès

Langoustines de Bretagne, 45
cuites au beurre, champignons de montagne et sabayon aux senteurs des sous-bois

Homard bleu, 60
en mayonnaise, tout simplement

Souvenirs d'enfance :

Œuf de nos poules façon mimosa, caviar Oscière 45

Cèpes français juste snackés, persil simple et palette ibérique 30

POISSONS

Bar de ligne 50
cuit sur grill, ail noir, voile de bœuf de Kobe, tatin d'endives

Rouget barbet, 45
en écaille de pied de cochon, mousseline et croquant de céleri

Saint Jacques de la baie de Seine, 55
gnocchi piémontais aux herbes fraîches, truffe d'Alba

VIANDES

Ris de veau de cœur, 45
rôti croustillant au beurre, panais, échalotes et lard confit

Bœuf Simmental, 52
en tournedos à la plancha, pommes soufflées et foie gras poêlé

La chasse :

Lièvre de Longnes à la royale 45

Chevreuil de Sologne, le canon rôti, salsifis, butternut et airelles 45

FROMAGES

Chariot de fromages affinés 14

DESSERTS Nous vous invitons à choisir vos desserts en début de repas

Tartelette chocolat extra-bitter 61%, 20
fèves de tonka

Carotte cake, 18
Revue par Clothilde

Le soufflé 20
au noyau de Poissy, crème glacée

Crêpes Suzette 22
flambées devant vous

LE MENU du Midi du 23 au 25 octobre

Du mercredi au vendredi

Entrées

Chèvre frais, pain soufflé et charbon

Poireaux vinaigrette, jaune d'œuf et parmesan

Plats

Lieu jaune, voile de crustacés et carottes des sables

Suprême de pintade rôti, cèpes et sabayon

Desserts

Poire belle Hélène **2 Plats** **32€**

Crème brûlée à l'orange **3 plats** **39€**

LE MENU GOURMAND jusqu'au 3 novembre

Les soirs du mercredi au vendredi, le samedi et dimanche

ENTREES

Artichauts poivrades cuits en barigoule, servis froids, truffe d'automne et beurre de truffes dissocié

Foie gras de canard des Landes poêlé, compotée de raisin blanc et amandes torréfiées, jus de viande acidulé

PLATS

Noix de coquille Saint Jacques snackées, étuvée de poireaux et crème double

Pigeonneau entier rôti sur coffre, navet confit et escargots en persillade, jus aux abats

FROMAGE

Trilogie de fromages affinés

DESSERTS

Mille-feuille à plat au praliné noisette

Passionnement banane

JE SUIS GOURMAND...

Beaucoup (3 plats) **49€**

Passionnement (4 plats) **56€**

A la folie (5 plats) **75€**

Menu carte blanche au choix du Chef

110€