

A LA CARTE

ENTREES

Foie gras de canard des Landes, pain perdu, galips de foie et figues de Solliès	38
Langoustines de Bretagne, cuites au beurre, champignons de montagne et sabayon aux senteurs des sous-bois	45
Homard bleu, en mayonnaise, tout simplement	60
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 cuit sur grill, ail noir, voile de bœuf de Kobe, tatin d'endives	50
Rouget barbet, en écaille de pied de cochon, mousseline et croquant de céleri	45
Saint Jacques de la baie de Seine, gnocchi piémontais aux herbes fraîches, truffe d'Alba	55

VIANDES

Ris de veau de cœur, rôti croustillant au beurre, panais, échalotes et lard confit	45
Bœuf Simmental, en tournedos à la plancha, pommes soufflées et foie gras poêlé	52
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%, fèves de tonka	20
Carotte cake, Revue par Clothilde	18
Le soufflé au noyau de Poissy, crème glacée	20
Crêpes Suzette flambées devant vous	22

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€