MENU TRADITION & TERROIR

Une cuisine plaisir, sans chichi

45 € TTC

Entrée • Plat • Dessert au choix

LES ENTRÉES

Tataki de Magret de Canard du Sud-Ouest

Crémeux de Chou-Fleur Blanc – Julienne de Chorizo Ibérique – Crème de Balsamique Noir

Œuf Parfait – Butternut – Champignons

Œuf de Plein Air – Mousseline de Butternut – Siphon de Champignons – Éclats de Noisettes Torréfiées

Gravlax de Saumon Label Rouge – Mariné à l'Aneth, à l'Orange & à la Betterave Rouge

Carpaccio de Radis – Crémeux de Ciboulette – Pain de Seigle Toasté – Crème Balsamique Citron & Thym

LES PLATS

Ballotine de Lapin Français – Pruneaux & Abricots

Fine Farce de Poulet Jaune Français aux Pruneaux & Abricots – Chou Blanc – Oignons Grelots – Poitrine Fumée – Brunoise de Carottes des Sables – Crémeux d'Oignons Rouges au Vin Blanc

La Blanquette de Veau Autrement

Médaillon de Veau – Risotto de Petits Légumes – Sauce Crémée, Ail & Romarin

La Marmite de la Terre à la Mer

Potimarron Rôti en Soupière – Poissons Nobles selon Arrivage – Noix de Saint-Jacques – Gambas – Émulsion au Corail

LES DESSERTS

Sphère en Chocolat Comme une Forêt-Noire

Sphère en Chocolat – Mousse à la Vanille – Cerises Amarena – Moelleux au Chocolat – Coulis de Cerise

Le Baba au Rhum Façon Mont-Blanc

Baba Imbibé au Rhum – Crème de Marrons – Émulsion Végétale, Graines de Vanille

Le Feuilleté Poire & Éclats de Noisettes

Feuilletage Pur Beurre – Crème Légère Pralinée – Éclats de Noisettes – Caramel au Beurre Salé

LA CARTE

Une cuisine plaisir, sans chichi

LES ENTRÉES

Tataki de Magret de Canard du Sud-Ouest — 14 €

Crémeux de Chou-Fleur Blanc – Julienne de Chorizo Ibérique – Crème de Balsamique Noir

Œuf Parfait – Butternut – Champignons — 14 €

Œuf de Plein Air – Mousseline de Butternut – Siphon de Champignons – Éclats de Noisettes Torréfiées

Gravlax de Saumon Label Rouge — 14 €

Mariné à l'Aneth, à l'Orange & à la Betterave Rouge – Carpaccio de Radis – Crémeux de Ciboulette
Pain de Seigle Toasté – Crème Balsamique Citron & Thym

Foie Gras de Canard Mi-Cuit du Sud-Ouest — 19 €

Crumble de Betterave Rouge – Brioche Tiédie – Condiment d'Oignons Rouges au Vinaigre de Xérès

LES PLATS

Ballotine de Lapin Français – Pruneaux & Abricots — 29 €

Fine Farce de Poulet Jaune Français aux Pruneaux & Abricots – Chou Blanc – Oignons Grelots
Poitrine Fumée – Brunoise de Carottes des Sables – Crémeux d'Oignons Rouges au Vin Blanc

La Blanquette de Veau Autrement — 29 €

Médaillon de Veau – Risotto de Petits Légumes – Sauce Crémée, Ail & Romarin

La Marmite de la Terre à la Mer — 29 €

Potimarron Rôti en Soupière – Poissons Nobles selon Arrivage – Noix de Saint-Jacques
Gambas – Émulsion au Corail

Noix de Saint-Jacques Françaises de Dieppe — 35 €

Fondue de Poireaux – Risotto de Petits Légumes – Siphon de Corail

Rognons de Veau à l'Ancienne — 29 €

Champignons Bruns & Pleurotes Poêlés – Chou Blanc aux Petits Lardons
Sauce Crémée à la Moutarde à l'Ancienne

Risotto de Petits Légumes — 25 €

Risotto aux Légumes de Saison – Sauce Crémée, Ail & Romarin

LES FROMAGES

Assiette de Trois Fromages AOP du Moment — 11 €

Sélection de Trois Fromages Affinés selon la Saison

LES DESSERTS

Sphère en Chocolat Comme une Forêt-Noire — 13 €

Sphère en Chocolat – Mousse à la Vanille – Cerises Amarena – Moelleux au Chocolat – Coulis de Cerise

Le Baba au Rhum Façon Mont-Blanc — 13 €

Baba Imbibé au Rhum – Crème de Marrons – Émulsion Végétale, Graines de Vanille

Le Feuilleté Poire & Éclats de Noisettes — 13 €

Feuilletage Pur Beurre – Crème Légère Pralinée – Éclats de Noisettes – Caramel au Beurre Salé