

Menu à 55 €

Foie gras de canard au retour des vendanges, confiture de figue maison

Ou

Chair de tourteaux et coquillages aux radis noirs et pommes vertes,
Emulsion de céleri branche

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette d'agrumes,
Mouillettes aux copeaux de foie gras

Ou

Œuf parfait sur son velouté de champignons, émulsion chorizo,
Tuile automnale

✪✪

Saint-Jacques dorées au beurre, poitrine de porc fumée, coulis potimarron
Condiment échalotes

Ou

Noix d'entrecôte Black Angus cuite au sautoir, condiment échalotes et poivre de Tasmani,
Purée de cresson iodé, pommes de terre nouvelles

Ou

Dos de cabillaud rôti, fondue de tomates, coulis de petits pois à l'huile de sésame noir

Ou

Turbot grillé

✪✪

Assiette de fromages

Ou

La figue rôtie aux épices et vin rouge, mendiant de fruits secs,
Sablé, crème fouettée à la vanille bourbon

Ou

La poire belle Hélène revisitée, sauce chocolat, glace vanille

Ou

Blanc-manger et ananas confit, émulsion noix de coco

Prix Nets TVA incluse 10%

Les Desserts

La figue rôtie aux épices et vin rouge, mendiant de fruits secs, sablé, Crème fouettée à la vanille bourbon	11 €
Salade de fruits frais	11 €
La poire belle Hélène revisitée, sauce chocolat, glace vanille	11 €
Blanc-manger et ananas confit, émulsion noix de coco	11 €
La pomme caramélisée, crème de marron, meringue	11 €
Dacquoise pistache, ganache orange, chantilly chocolat	11 €
Colonel (sorbet citron et vodka)	14 €
Café ou thé gourmand	15 €
Choix de sorbets 3 boules	9 €
Citron de Sicile, fraise, passion, mangue, mandarine, cassis ...	
Choix de glaces 3 boules	9 €
Vanille bourbon, rhum raisin, café arabica, chocolat Valrhona, Pistache ...	



Les Fromages

Assiette de fromages	15 €
Cabécou	11 €
Assiette de Roquefort	11 €