



MENU DÉLICES

ENTRÉE + PLAT - 49€ / PLAT + DESSERT - 43€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 59€

ENTRÉES

LE FOIE GRAS / 21€

Foie gras mi-cuit du domaine de Lanvaux, chutney de poire au curry breton, pain d'épices

LA LANGOUSTINE / 19€

Ravioles de langoustines, bisque émulsionnée

PLATS

LA COQUILLE SAINT-JACQUES / 31€

Noix de St-Jacques poêlées, patate douce rôtie, émulsion coco-citronnelle et yuzu

LE BŒUF ANGUS / 32€

Noix d'entrecôte de bœuf Angus, pommes de terre grenailles et champignons poêlés, beurre maître d'hôtel

LES RIS DE VEAU / 33 €

Cœur de ris de veau poêlé, mousseline de topinambours et petits légumes, sauce à l'armagnac

DESSERTS

"ENTRE LA POIRE ET LE FROMAGE" / 12€

Poire pochée, crème de fourme d'Ambert, crumble noisette et parmesan

LES CITRONS / 12€

Citron jaune, citron vert et citron caviar en tartelette meringuée à notre façon

CHOCOLAT ET TONKA / 12€

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise infusée à la fève tonka