



## LES ENTREES

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES,  
En robe de choux Pak-Choi,  
Crème de légumes et caviar 29€

L'ARAIGNEE DE MER,  
La Chair nourrie au fruit de la passion et Combawa  
Gelée de crustacés, Tuile au piment d'Espelette 26€

FOIE GRAS DE CANARD AU POIVRE DE SECHUAN ET TRUFFES,  
Gelée de Sauternes à l'Orange, Pain de Campagne Toasté 20€



CEVICHE DE DAURADE ROYALE,  
Guacamole épicé, Vinaigrette d'agrumes,  
Tuile épicée au piment d'Espelette 16€

VELOUTE DE TOPINAMBOURS AUX SAVEURS DE TRUFFES,  
Toast au beurre de truffes 16€

ŒUFS CASSES, CUITS A LA COQUE,  
Huile d'olive à maturation, Coulis de truffes fraîches,  
Toast au beurre de truffes 27€



Plat pouvant être servi avec du Caviar d'Aquitaine avec un sup. de 10€

## LES POISSONS ET CRUSTACES

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES POELEES,  
Mousseline de choux-fleurs au beurre noisette,  
Sommités de choux-fleurs à la vinaigrette de truffes 39€



PAVE DE SANDRE,  
Poché au court-bouillon, Beaux légumes,  
Sauce légère au Vouvray 24€



CIVET GOURMAND DE HOMARD BRETON  
Homard et langoustines poêlées, Petits Légumes,  
Sauce au Vieux Vouvray légèrement épicée de Citron Vert 44€

## LES VIANDES

QUASI DE VEAU,  
Au caramel amer,  
Tatin d'endives 24€

LA VOLAILLE AUX PATTES BLEUES,  
Les blancs pochés, Les cuisses farcies aux ris de veau,  
Pommes de terre confites au beurre et garnies à la farce de ris de veau,  
Emulsion de pommes de terre à la truffe, jus de poulet rôti 31€



Plat pouvant être servi avec du Caviar d'Aquitaine avec un sup. de 10€

## LES FROMAGES

### LE PLATEAU DE FROMAGES

Nous attachons un soin particulier  
à notre plateau de fromages affiné par nos  
soins afin qu'il suive le fil des saisons.

Une sélection de fromages  
réunissant tradition et terroir pour votre plus grand plaisir 13€

## LES DESSERTS

### LES FRUITS EXOTIQUES

Pavlova et Carpaccio de fruits exotiques,  
Sorbet Ananas-Citron vert et Poivre Sancho 14€

### LES FRAMBOISES ET LITCHI,

Sphère de crème de framboises et cœur de litchi,  
Coulis de framboises fraîches, litchi frais et en sorbet,  
Meringue à la Française 14€

### LA POIRE POCHEE ET CHOCOLAT

Mousse chocolat-noisettes aux éclats de noix de Pécan caramélisée,  
Fondant au chocolat, Glace Vanille,  
Caramel au beurre salé, Sauce Chocolat 14€