



LES ENTREES

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES,
Poêlées au beurre de fruits de la passion,
Tombée de légumes à la citronnelle 24€

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€

SUPREME DE PIGEON ET CREME DE FOIE GRAS,
En panure Japonaise,
Emulsion truffée 26€

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

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€

AGNEAU EN TROIS CUISSONS,
La côte grillée, la selle d'agneau rôtie, et pastilla d'épaule confite,
Purée d'artichauts, jus d'agneau à la sarriette 39€

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€