

LE MENU PLAISIR

Entrée, Plat, Dessert

69€

Fromage 10€

LES ENTREES

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

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

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES,
En robe de choux Pak-Choi, caviar
Crème de légumes (+5€)

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

LES PLATS



CIVET GOURMAND DE HOMARD BRETON,
Homard et langoustines poêlées, Petits Légumes,
Sauce au Vieux Vouvray légèrement épicée de Citron Vert (+5€)

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

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



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

LES DESSERTS AU CHOIX A LA CARTE

Le choix du menu implique le respect de sa composition. Ce menu est servi pour l'ensemble de la table, hors enfant.

Toutes nos viandes sont d'origines Française. Nos prix sont nets.