

# 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

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

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

## 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

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

## 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.