

# LE MENU PLAISIR

Entrée, Plat, Dessert

69€

Fromage 10€

## LES ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD POELE EN TRANCHE EPAISSE,  
Sauce d'un lièvre à la Royale,  
Onctueuse mousse de céleri



HUITRES GILLARDEAU SPECIAL N°2,  
Chaudes avec une crème de fenouil au curry  
Froide en gelée de Yuzu aux agrumes

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

PATE EN CROUTE DE LA MERE HAMARD,  
Poitrine de cochon Roi Rose, Pigeon de Saint Paterne Racan,  
Foie gras, pistache et figues, Gelée de Pigeon

## 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,  
Nage de coquillages : pouces pieds, coques et palourdes,  
Poireaux, cébette, champignons de couche, palets de pommes de terre

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

LIEVRE A LA ROYALE,  
Mousseline de céleri (+5€)



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.