

## **Pour commencer :**

**Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard** 15,00 €

*Vice-Champion du Monde 2012, Cerises au Vinaigre, Condiment Rhubarbe*

**Soupe de Tomates Façon Gaspacho** 9,00 €

*Stracciatella, Courgettes, Maquereau Frais Fumé, Tomate Confite, Balsamique et Pistou d'Aromates*

**Fraîcheur de Crabe et Truite Fumée du Caouley** 9,00 €

*Crémeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga*

**Tentacules de Poulpe de Bretagne Rôties au Chorizo Ibérique** 12,00 €

*Barigoule de Légumes Verts et Artichauts, Tomate Confite, Demi-Glace au Balsamique, Huile aux Aromates*

**Carpaccio de Crevettes Australe** 19,00 €

*Houmous Maison, Crémeux d'Avocat, Huile aux Aromates, Vinaigrette Acidulée, Tuile Charbon Végétal*

## **La Pêche :**

**Dos de Bar de Corse "Label Rouge"** 27,00 €

*Rôti sur sa Peau, Petits Légumes de Saison, Demi-Glace Balsamique, Huile aux Aromates, Ventrèche de Cochon des Pyrénées*

**Belle Sole Meunière** 39,00 €

*Servie Entière, Découpée à votre Table, Confit d'Aubergine au Lard et Parmesan*

**Filet de Turbot aux Mousserons** 29,00 €

*Cuit Meunière, Purée de Poireaux et Cresson, Oignons Grelot Glacés, Fumet Crémé et Citronné*

**Gambas Sauvages Géantes** 32,00 €

*Chiffonnade de Légumes Croquants, Tomates Confites Maison, Artichaut Petit Violet, Huile de Crustacés, Sauce Chimichurri*

## **Pour les Enfants :**

**Escalope de Veau ou poisson du moment en portion adaptée**

Carte soumise aux arrivages du marché pouvant entraîner des modifications - Viande Origine France, Ecosse et Union Européenne - Nos prix s'entendent taxes et service compris

Notre personnel se tient à votre disposition pour vous informer des allergènes présents dans chaque préparation.

## **Nos Viandes :**

**Pigeonneau de Bresse en deux Façons** 32,00 €

*Le Suprême Rôti sur Coffre, la Cuisse et les Abats en Croustilles, Escalope de Foie Gras Poêlée, Crèmeux de Févotte au Lard, Champignons du Moment, Légumes Braisés, Jus de Déglaçage*

**Tartare de Bœuf Charolais au Couteau** 23,00 €

*Assaisonné par nos soins, Pickles de Giroles et Oignons Grelot, Houmous de Maïs Sucrine à l'Huile de Noix et Radis, Fricassée de Délicatesse*

**Ris de Veau Rôti en Cocotte** 36,00 €

*Crèmeux de Févotte au Lard, Champignons du Moment, Légumes Braisés, Jus Porto*

**Escalope de Veau à la Milanaise** 28,00 €

*Confit d'Aubergine au Lard et Parmesan, Jus Acidulé, Câpres et Citron*

**Noix d'Entrecôte d'Argentine** 29,00 €

*250 gr environ, Mousserons, Oignons Grelot, Fricassée de Délicatesse, Jus Porto*

## **Côté Prairie:**

**Sélection de Fromages Affinés** 11,50 €

**Fromage Blanc d'Etrez** 5,90 €

*Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison*

## **Pour finir en Douceur :**

**Soupe de Fruits Rouges** 8,50 €

*Sorbet Artisanal Fraise, Siphon Melisse-Citronnelle, Financier Amande-Rhubarbe*

**Streusel Chocolat Noir "Nyangbo"** 9,50 €

*Crèmeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué Cacao*

**Pêches Jaunes Pochées comme une Melba** 8,50 €

*Rafraichies à la Menthe, Glace Artisanale Vanille, Coulis et Chantilly Maison, Eclats de Tuile aux Amandes*

**Vacherin Minute Citron** 8,50 €

*Crème et Sorbet Citron, Suprême de Pamplemousse, Meringue et Chantilly Maison, Crumble, Marmelade d'Orange Amère*

**Abricots Rôtis au Romarin** 8,50 €

*Montés Minute en Tartelette, Eclats de Pistache, Crème Glacée Miel-Pignon de Pin*

**Le "Café Madeleine"** 6,90 €

*Café, Thé ou Infusion accompagnés de 2 Madeleines Maison Miel-Amande*