

Les entrées

*Petit pressé de foie gras ,carpaccio de champignons de Paris vinaigre
de truffe et émulsion de crème de foie gras*

୧୧୧୧୧୧

*Duo d'asperges vertes et blanches cuites en cocotte purée d'avocat
et vieux parmesan (selon saison)*

୧୧୧୧୧୧

*Salade de jeunes pousses et tartare de saumon aux herbes fraîches
Et Radis noir*

୧୧୧୧୧୧

Fond d'artichaut au saumon fumé et oeuf poché vinaigrette au citron

୧୧୧୧୧୧

*Terrine d'écrevisses crème montée d'herbes fraîches cocotte de pois
cassé*

୧୧୧୧୧

Foie gras au pain d'épices petite brioche aux aromates et cornet de sel

୧୧୧୧୧୧

Saumon cru mariné et saumon fumé, son toast au beurre de sardines

୧୧୧୧୧୧

Grande verrine de tourteau

୧୧୧୧୧୧

Fondue de poireaux aux gambas royal et vinaigrette tiède

୧୧୧୧୧୧

*Mesclun de rouget de roche et st jacques sur pain de campagne grillé
et sa petite verrine de crevettes*

୧୧୧୧୧୧

Tartare de thon et de sardine oeuf dans l'oeuf au tourteau

୧୧୧୧୧୧

*Mille feuilles de chèvre et courgette juste marinée au basilic et crème
de vinaigre balsamique*

*Mille feuille de tomate et mozzarella – cocotte de pois gourmand –
rougets citronnés*

Nouveau



*Roulé de carpaccio de bœuf au coriandre et vieux parmesan-- -
capuccino de pois vert*

Nouveau



Canon de crabe et avocat - ces pince en tempura – perle de truite

Nouveau



*Tartine de chutney de mangue et échalote, carpaccio de st jacques
aux baies roses*

Nouveau



*Petit roulé de Foie gras de canard à la cacahuète – carré de polenta
et tomate confite*

Nouveau

Les plats

Le bœuf

Pièce taillée dans le filet, morilles dans sa crème, petit gratin de

pommes de terre et son fagot d'haricots verts

Le veau

Noisettes sautées puis déglassées au jus de truffe, flan de cèpe et giroles persillé (sup 4,5€)

L'agneau

La selle farçie de morilles et de foie gras, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive

Le porc

Filet mignon rôti, crêpe de pommes de terre à l'ancienne sauce crémeuse aux champignons

La caille

Uniquement son magret, mariné aux épices, confit de figues et carré de pommes de terre douces

Le canard

En duo, cassolette de confit en parmentier, son filet et ses griottes, confiture et grosse pomme fruit gratinée

La poularde

Cuite dans son jus, farçie de foie gras et tatin de légume confit

Le saumon

En escalope, rôti au beurre d'estragon, embeurré de choux fleur, melo-melo de courgettes et de carottes

Le thon

En darne, juste aller retour puis gratiné à la crème de foie gras, copeau de parmesan, têtes d'asperges croquantes

La lotte

Frite en panure de seigle enroulée dans sa tranche de lard, petit gâteau de julienne légumes et aneth

Le veau

*Le carré préparé, arrosé d'un jus serré, mille feuilles de carottes croquantes, embeurré de pommes de terre
Nouveau*

L'agneau

*Le tournedos de sept heures – légumes oubliés – asperge sauvage
Nouveau*

Le porc

*La cote ibérique rôti – graines de moutarde torréfiées – carotte croquante – pomme de terre en cheveux d'ange
Nouveau*

L'encornet FRAIS !

*Snaké minute, copeaux de parmesan, chorizo, oignon nouveau et coco blanc.
Nouveau*

La st jacques

*Grosse st jacques poêlée, jus de thym, écrasé de pommes de terre à la vanille et carottes roti au miel d'acacia
Nouveau*

Les desserts

Entremet trois chocolats et sa crème anglaise

Tarte chocolat et sorbet orange

démon framboise et coulis de fruits rouges

charlotte poire chocolat crème Williammine

sablé au beurre de Charentes framboises et chantilly maison

grand verre de pana cota et jus d'orange

aumônière de pommes au calvados et glace vanille

gros macaron et glace vanille

Fondant au chocolat et glace vanille bourbon

Nouveau

Verrine de brunoise de fruits frais et crème

de vanille

Nouveau

mille feuille fraise des bois et crème chiboust

Nouveau

café gourmand

mini crêpe chocolat – ile flottante – cannelé – macaron – gâteau 3 chocolat

Nouveau