

MENU DÉGUSTATION

* Tartelette de maïs doux, coques & homard

crème de maïs grillé – coques et homard à l'agastache –
écume iodée montée au beurre

★ ★ ★

** Foie gras & truite d'Ondenval

pressé de foie gras mi-cuit et truite gravlax – pickles et gelée de raisin noir au Xérès –
raifort doux et gaufre croustillante

★ ★ ★

*** Raviole de courge butternut & cèpe

raviole fine – farce de butternut rôtie et cèpes – bouillon au vin jaune & vieux parmesan –
graines de courge et huile de livèche

★ ★ ★

Pigeon rôti

filet de pigeon rosé – cuisse confite – fine purée de panais – chou rouge acidulé –
mûres et jus court au genièvre

★ ★ ★

Figue rôtie & noisette

figue rôtie – biscuit noisette – crémeux lait ribot – crème glacée aux feuilles de figuier –
noisettes caramélisées

Ajoutez une sélection de 4 fromages sur assiette à 16€ ou à la place du dessert (+10€)

3 services 49 € (tartelette – pigeon – figue)

4 services 65 € (tartelette – raviole – pigeon – figue)

5 services 85 € (tartelette – foie gras – raviole – pigeon – figue)

Accord mets & vins : 3 verres 28€ / 4 verres 35€ / 5 verres 40€

En cas d'intolérance alimentaire, merci de le signaler au personnel de salle lors de la commande.

À LA CARTE

LES ENTRÉES...

Tartelette de maïs doux, coques & homard 32€

crème de maïs grillé – coques et homard à l'agastache –
écume iodée montée au beurre

Foie gras & truite d'Ondenval 32€

pressé de foie gras mi-cuit et truite gravlax – pickles et gelée de raisin noir au
Xérès – raifort doux et gaufre croustillante

Filet de bar 30€

grillé sur peau – réduction de Noilly Prat infusée à la sauge –
fenouil rôti – huile de poivrons grillés

Caviar en supplément : 25€ les 10g ou 65€ / 30€

Raviole de courge butternut & cèpe 28€

raviole fine – farce de butternut rôtie et cèpes – bouillon au vin jaune & vieux
parmesan – graines de courge et huile de livèche

LES PLATS...

Sole 450/500 40€

cuite meunière – suprême de citron – purée de beurre noisette

Pigeon rôti 38€

filet de pigeon rosé – cuisse confite – fine purée de panais – chou rouge
acidulé – mûres et jus court au genièvre

Filet de biche de notre élevage 42€

Servi rosé – purée de butternut – cèpes –
réduction corsée et béarnaise à la livèche

Joue de boeuf braisée 40€

joue de bœuf confite au vin rouge – carottes glacées – purée maison –
jus réduit – foie gras poêlé

LES DESSERTS...

L'assiette de fromages 16€

de la maison « Formaticus » – sirop Charlier – pain aux abricots & noisettes

Pomme Arlet 16€

Pomme rôtie et pomme verte – Arlette croustillante – crème crue –
caramel cidre – sarrasin et fleur de sel

Figue rôtie & noisette 16€

figue rôtie – biscuit noisette – crémeux lait ribot – crème glacée aux feuilles de
figuier – noisettes caramélisées

L'incontournable dame blanche

crème glacée à la vanille tournée minute – crème semi-battue –
chocolat Mayata® de la chocolaterie DEREMIENS – amandes caramélisées 16€