

À la Carte (Midi et Soir)

Commander minimum Entrée & Plat ou Plat & Dessert

Entrées

(Avec Cavier Osietre 15€ supplément)

<i>Daurade royale sauvage marinée, crème d'avocat et coulis de Tomate Detterino</i>	17.-
<i>Noix de Saint-Jacques poêlée, coulis de Bergamote</i>	23.-
<i>Terrine de Foie Gras de Canard, coulis de cerise noire et salade de mesclun</i>	21.-
<i>Salade de Gambas Rouges Carabineros poêlée, sauce Caillé de Brebis</i>	28.-

Plats (accompagné d'une purée de pommes de terre et légumes de saison)

<i>Filet de Poisson sauvage, sauce émulsionnée de jus de crustacés</i>	(Lieu Jaune)	29.-
	(Bar)	38.-
<i>Langue de Bœuf rôtie, fondante et croustillante</i>		29.-
<i>Carré de Cochon Ibérique rôti</i>		37.-
<i>Ris de Veau rôti</i>		42.-
<i>Colvert (Canard Sauvage) rôti</i>		39.-
<i>Filet de Bœuf Limosin rôti</i>		55.-

Desserts froids

<i>Baba au Rhum brioché maison juteux et tendre, Crème fouettée au mascarpone</i>	17.-
<i>Barre de chocolat, composée de biscuit moelleux, ganache amère, crème pralinée onctueuse</i>	17.-
<i>Pamplémousse frais et gelé à la menthe, sorbet fromage blanc</i>	17.-
<i>Glace, Sorbet et fruits rouges</i>	14.-
<i>Mille-feuilles aux noix de pécan, sirop d'érable et glace vanille</i>	18.-
<i>Crème au yuzu (citron japonais) et sa mousse onctueuse, sorbet fromage blanc</i>	17.-

Merci de prévenir votre serveur en cas d'allergies alimentaires.

TVA et service compris.

Les boissons sont en supplément et ne sont pas inclus dans le menu. Tous les plats sont faits maison.

Le restaurant n'accepte pas les chèques..

Tous les abats et viandes sont d'origine France, le cochon est d'origine «Espagne»