

Evasion Gourmande

Les Entrées

- **Le Croc'Ô'Foie Gras – Noisettes – Café** 18 €
Farce fine de volaille, foie gras et noisettes, foie gras poêlé, jus réduit au café, siphon café
Noisettes torréfiées
- **Risotto Crémeux à la Truffe Tuber Melanosporum du Périgord** 25 €
Carpaccio de céleri, riz soufflé et amandes, vinaigrette à la truffe croquante
- **La Planche de foie Gras Maison, (Maison Martegoute à Salviac)** 22 €
Foie gras mi-cuit, popcorn de Sarrazin, chutney Poire/Oignon/Soja et pain Poêlane
- **La planche de Saumon Gravlax** 18 €
150 grammes de Saumon Gravlax à la betterave, en fines tranches, chutney Pamplemousse/Wasabi,
Pain poêlane et beurre de betterave

Les Plats

- **Fondant de Veau Confit, Morilles et Vin Jaune** 35 €
L'Epaule confite braisée au Vin Jaune et Morilles, galette Stéphanoise et jus réduit au poivre Malabar
- **Cochon – Canard – Saucisse, dans l'idée d'un Cassoulet** 30 €
Poitrine et saucisse confite, sable de gésiers de canard, petits lingots en croustilles et siphon, jus réduit
- **Le Bœuf Montbéliard Montbéliard de la Maison Lascours, mûré 4 semaines pour 2 personnes**
..... **La Côte de Boeuf (1,2 kg)** 110 €
..... **Le T-Bone (1 kg)** 100 €
..... **Le L-Bone (800 gr)** 90 €
Echalotes confites au vinaigre, Purée de pommes de terre « Grand-Mère » - pommes gaufrette
- **L'Entrecôte de Bœuf Wagyu Japonais (+/- 150 gr)** 75 €
Façon Tépaniak, condiment sésame Umeboshi, Makis dorés et gel soja
- **Le Joli Bar « Petit Bateau » rôti au four pour 2 personnes** par personne 39 €
Echalotes confites au vinaigre, Purée de pommes de terre « Grand-Mère » - pommes gaufrette
- **Belles Saint-Jacques dorées** 36 €
Dans l'idée d'un Wok bien aillé, légumes petits et mitraille, siphon béarnaise au soja, jus réduit Miso
- **Le dos de Cabillaud doré au beurre** 30 €
Potimarron braisé, en pulpe et en chips, écorce de yuzu et huile de curcuma, tuile Gomasio Marin

Les Dessert

- **Chocolat – citron – châtaigne – champignon** 11€
Namelaka et sauce chocolat noir/citron, Streuzel, confiture de champignons,
Poudre de champignon, tuile et crème glacé châtaigne
- **Carré Gourmand Chocolat blanc – mandarine – Mangue** 12 €
Coque chocolat Blanc, mousse mandarine, cœur mangue, glace chocolat blanc/mangue/mandarine
Éclats de mangue séchée
- **« Paris-Brest » de Baptiste** 13 €
Petits Choux Craquelins garnis d'une crème Diplomate au praliné/noisette, praliné feuilletine,
pralin maison, éclats de pâte sablée noisette et glace yaourt
- **La Déclinaison de Fromages Affinés** 14 €
A partager ou non ! 5 fromages d'ici ou d'ailleurs, confiture d'oignons au vin doux et fruits secs