

# CARTE

## ENTREES

---

Langoustines grillées, royale de bisque, perles du Japon au citron caviar et pamplemousse 24€

Foie gras mi-cuit au porto blanc, salade de grenade à la coriandre et nashi infusé à la melasse de grenade, brioche du tourrier 22€

Saumon Label Rouge fumé par nos soins, crackers aux graines, émulsion à l'huile d'aneth et pickles 20€

Huitres Perles Noires N°3 par 6-16€ / par 12-30€

Croustillant de cochon aux épices Texmex, coulis de pequillos et condiments 14€

Coeur de poireau brûlé à la flamme, sauce gribiche et confiture de jaune d'oeuf 14€

## PLATS

---

### *SUGGESTIONS DU CHEF*

---

Risotto crémeux au lait de coco, butternut et noisettes torréfiées, émulsion coco citronnelle 26€

Conchiglioni aux couteaux et escargots gratinés, sauce mornay et émulsion d'une persillade 26€

Burger d'effiloché de paleron de boeuf gratiné au comté, ketchup de carottes et confit d'oignons au vin rouge, pommes grenailles au thym 26€

## ***NOS PLATS POISSONS***

---

Noix de Saint Jacques juste snackées, palets de patate douce fondants,  
émulsion coraillée et sauce vierge ananas passion 36€

Gambas juste pochées dans un bouillon thaï et légumes croquants 28€

Filets de maquereau, caviar d'aubergine grillé, tempura de choux kale  
et écume d'oignons brûlés 24€

## ***NOS PLATS VIANDES***

---

Ris de veau meunière en croûte de sarrasin,  
purée de pomme de terre truffée, poelée de shitake et pleurotes 39€

Filet de boeuf charolais, pommes fondantes, perles de blettes à la ricotta, purée  
d'échalotes au balsamique blanc et jus corsé 32€

Tartare de filet de boeuf charolais au couteau, frites et coeur de sucrine      Plat : 26€  
Entrée : 18€

Noix de veau rôtie, riz mudjaddara, yaourt de brebis aux herbes et falafel 24€

## FROMAGES

---

Sélection de fromages de nos régions	8,5€
Crumble de St Marcellin au muesli et miel	8,5€
Mousse de roquefort, poires confites et pralin de noix	8,5€



### L'ENTRE DEUX

Laissez vous tenter par nos choix divers et variés de sorbets ou de glaces faites maison afin d'accompagner votre digestif.

Voir Ardoise

7€

## DESSERTS

---

Choux à la mousse de châtaigne et clémentine, biscuit châtaigne et noisette	12€
Dôme tout chocolat	12€
Citron en trompe l'oeil	16€
Café gourmand	16€

# MENU CARTE BLANCHE

*Servi pour l'ensemble des convives*

## Déclinaison en 5 plats selon l'inspiration du chef

49€

Mise en bouche

Entrée

Poisson

Viande

Fromage

Dessert

## Déclinaison en 7 plats selon l'inspiration du chef

64€

Mise en bouche

Entrée froide

Entrée chaude

Poisson

Viande

Trou Normand

Fromage

Dessert

# MENU PETIT GOURMAND

*Pour les enfants de -12 ans*

Pour les petits gourmands en herbe, nous leur proposons de partir à la découverte de notre carte avec des portions réduites à moitié prix pour éveiller leurs papilles !

(demi portion non réalisable sur les menus dégustations et le burger du moment)

# MENU À LA CARTE

38€

## ENTRÉES

Croustillant de cochon aux épices Texmex, coulis de pequillos et condiments

Coeur de poireau brûlé à la flamme, sauce gribiche et confiture de jaune d'oeuf

## PLATS

Filets de maquereau, caviar d'aubergine grillé, tempura de choux kale et écume d'oignons brûlés

Noix de veau rôtie, riz mudjaddara, yaourt de brebis aux herbes et falafel

## DESSERTS

Choux à la mousse de châtaigne et clémentine, biscuit châtaigne et noisette

Dôme tout chocolat

Citron en trompe l'oeil (supplément +4€)

Café gourmand (supplément +4€)