

## Menu déjeuner du Dimanche

**Entrée/plat/dessert soit fromage à 38 euros**

**Entrée/plat ou plat/dessert soit fromage à 33 euros**

### Entrées

- Moules de bouchot décortiquées sur un siphon de riz, artichaut et girolle, jus de cuisson relevé d'huile de noisette et crumble au malt d'orge.
- Jarret de bœuf(\*) en cuisson longue, servi dans sa gelée à l'anis étoilé et foie gras, crémeux de céleri à l'anguille fumée et œuf de poisson.  
(\*Jarret de bœuf origine France)
- Gâteau de foies de volaille et chair de homard, coulis de fenouil, garni de pousses d'épinards, tomate confite et petites quenelles.

### Plats

- Bouillabaisse de saison à notre façon, rouille délicate et croûtons aillés.
- Noix de coquilles St Jacques à la plancha, crémeux de cèpe et pâtes fraîches en boutons, émulsion de tamarin et olive taggiache.
- Cœur de ris de veau rôti (\*), millefeuille de pomme de terre et jus réduit au parfum de réglisse. (\* origine UE)
- Filet de bœuf (\*) poêlé, fines pâtes fraîches par nos soins comme une tartelette aux champignons. (\* origine France)

### Fromage (Possibilité de prendre fromage+ dessert avec supplément 7 euros)

- Assortiment de fromages affinés ou fromage blanc d'Etrez .

### Desserts

- Fingers moelleux au citron et crémeux à la pistache, figes rôties et glace au yaourt de brebis.
- Textures de chocolat, gavottes croustillante au grué de cacao, crémeux et chantilly de chocolat noir, glace à la crème d'Isigny.
- Coupe digestive au choix :
  - Sorbet yuzu et limoncello.
  - Granité de poire et poire williams.
  - Sorbet « spritz » et Prosecco.

« Menu prix nets et service compris »