

# Menu

**42.00 euros par personne**

(Service compris)

**Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest**

*Gelée d'Orties Blanches, pain de miel grillé*

**Ou**

**L'Artichaut**

*En Crème au Chèvre frais, Anguille fumée*

**Ou**

**L'Octopus**

*Confite en gelée, Piquillos et Pignons de Pins torréfiés*

**Ou**

**L'Asperge**

*Rôtie à l'Œuf cassé, crème de Morilles*

\*\*\*\*

**L'Agneau Français**

*En Noisettes, Caviar d'Aubergines, Jus au Thym*

**Ou**

**Le Turbot Sauvage**

*Poché au lait fumé, Asperges vertes, Mousseline aux Agrumes*

**Ou**

**Le Filet de Bœuf Normand**

*Pressé de Samba au Comté, échalottes confites, Lie de Vin*

**Ou**

**Le Rouget Barbet**

*Juste saisi, Barigoule de Poivrade, confit de Fenouil, Ail des Ours*

\*\*\*\*

**Dessert à la Carte**

\* Le Filet de Bœuf et L'Agneau sont d'origine Française.



# Menu

**32.00 euros par personne**

(Service compris)

**L'Asperge**

*En Charlotte, Saumon Bömlo tiède, Panna Cotta*

**Ou**

**Le Petit Pois**

*En Velouté, Copeaux de Lomo*

**Ou**

**La Tomate de Couleur**

*En Carpaccio, Scarmorza, Sorbet Tomate Basilic*

**Ou**

**Le Paleron de Bœuf du Limousin**

*Tataki, Confit au Saté, Pain de Mais*

\*\*\*\*

**Le Veau de Lait**

*Baron d'Aloyau cuit en basse température,*

*Mousseline de Choux Fleurs au Chocolat*

**Ou**

**Le Lieu Jaune**

*Juste Rôti, Wok de légumes, Vinaigrette de Riz*

**Ou**

**La Volaille Fermière**

*La Poitrine aux Ecrevisses, Risotto de Langues d'Oiseaux*

**Ou**

**Le Cabillaud Royal**

*En Dos à l'Oseille, Crémeux de Petits Pois*

\*\*\*\*

**Dessert à la Carte**

\*Veau d'Origine Européenne

**FORMULE MIDI : 20.00 euros** (entrée -Plat ou Plat – Dessert)

Valable uniquement du Lundi au Jeudi.



# La Carte

## Nos entrées

**L'Asperge** **12.00 euros**  
*En Charlotte, Saumon Bömlo tiède, Panna Cotta*

**Le Petit Pois** **10.00 euros**  
*En Velouté, Copeaux de Lomo*

**La Tomate de Couleur** **11.00 euros**  
*En Carpaccio, Scarmorza, Sorbet Tomate Basilic*

**Le Paleron de Bœuf du Limousin** **14.00 euros**  
*Tataki, Confit au Saté, Pain de Maïs*

**Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest** **19.00 euros**  
*Gelée d'Orties Blanches, pain de miel grillé*

**L'Artichaut** **13.00 euros**  
*En Crème au Chèvre frais, Anguille fumée*

**L'Octopus** **15.00 euros**  
*Confite en gelée, Piquillos et Pignons de Pins torréfiés*

**L'Asperge** **18.00 euros**  
*Rôtie à l'Œuf cassé, crème de Morilles*



## Nos plats

<b>Le Veau de Lait</b>	<b>22.00 euros</b>
<i>Baron d'Aloyau cuit en basse température, Mousseline de Choux Fleurs au Chocolat</i>	
<b>Le Lieu Jaune</b>	<b>19.00 euros</b>
<i>Juste Rôti, Wok de légumes, Vinaigrette de Riz</i>	
<b>La Volaille Fermière</b>	<b>21.00 euros</b>
<i>La Poitrine aux Ecrevisses, Risotto de Langues d'Oiseaux</i>	
<b>Le Cabillaud Royal</b>	<b>24.00 euros</b>
<i>En Dos à l'Oseille, Crémeux de Petits Pois</i>	
<b>L'Agneau Français</b>	<b>28.00 euros</b>
<i>En Noisettes, Caviar d'Aubergines, Jus au Thym</i>	
<b>Le Turbot Sauvage</b>	<b>30.00 euros</b>
<i>Poché au lait fumé, Asperges vertes, Mousseline aux Agrumes</i>	
<b>Le Filet de Bœuf Normand</b>	<b>32.00 euros</b>
<i>Pressé de Samba au Comté, échalottes confites, Lie de Vin</i>	
<b>Le Rouget Barbet</b>	<b>27.00 euros</b>
<i>Juste saisi, Barigoule de Poivrade, confit de Fenouil, Ail des Ours</i>	

\*Le Veau d'Origine Européenne

\* Le Filet de Bœuf et L'Agneau sont d'origine Française.



# Nos Desserts

**L'Avocat-Chocolat** **9.00 euros**  
*Feuilleté Chocolat, crémeux Chocolat, Mousse d'Avocat*

**La Religieuse** **8.00 euros**  
*Au Caramel et à la Vanille Bourbon*

**Le Café Moka** **7.00 euros**  
*En Verre au Spéculoos, Emulsion Vanille, Tuile Café*

**La Noisette** **10.00 euros**  
*Entremet Chocolat, Croustillant Praliné Noisette*

**Le Thé Matcha** **10.00 euros**  
*Ganache Thé Matcha, Biscuit Noisette, Crémeux Passion*

**Plateau du Maître Fromager « Philippe Olivier** **11.00 euros**

