

# Menu

**42.00 euros par personne**

(Service compris)

## **Le Foie Gras du Sud-Ouest**

*Compote Pomme Coing, gelée de Pommes, pain de Miel grillé*

**Ou**

## **Le Ris de Veau de Cœur**

*Confit, crème d'oignons brûlés, purée de Panais*

**Ou**

## **La Langoustine**

*En Carpaccio, Tartare d'Algues, Jus de Clémentines, Mâche citronnée*

**Ou**

## **La Châtaigne**

*En Velouté, Pépites de Foie Gras*

\*\*\*\*

## **Le Sanglier Français**

*En Tournedos, sauce Grand Veneur, Garniture de Chasse*

**Ou**

## **La St Jacques Française**

*En Noix, au Comté Jambon Serrano, Haricots Blancs Tarbais*

**Ou**

## **La Sole**

*En Filet, Gratinée aux noisettes et Millefeuille au Comté*

**Ou**

## **Le Filet de Bœuf Normand**

*Lie de Vin, Zita au Foie Gras, Girolles et Echalotes confites*

\*\*\*\*

## **Dessert à la Carte**

*(Merci de regarder la carte et choisir au début du repas)*

\*Origine Du Filet de Bœuf et Sanglier ( France ) \*Origine du Ris de Veau (Pays Bas)



# Menu

**32.00 euros par personne**

(Service compris)

**L'Œuf Parfait**

*Purée de Butternut et effiloché de Haddock*

**Ou**

**Saumon Bömlo Fumé**

*Betterave confite et crémeux de betteraves framboisées*

**Ou**

**La Sébaste**

*Comme une soupe, légumes confits et Rouille croquante*

**Ou**

**Le Poireaux**

*En Velouté, Caviar de Hareng et pétales de St Jacques*

\*\*\*\*

**Le Scampi**

*En Rougail, Nouilles Soba et Patates douces*

**Ou**

**Le Pintadeau Fermier**

*En Suprême farci, Trompettes, légumes croquants et panais*

**Ou**

**Le Bar de Ligne**

*Cuit à l'unilatérale, poivrons acidulés, Tempura de légumes*

**Ou**

**La Pluma de Porc Ibérique**

*Trilogie de Maïs, Sauce Aigre douce et poivre fermenté*

\*\*\*\*

**Dessert à la Carte**

*(Merci de regarder la carte et choisir au début du repas)*

\*Origine du Porc Ibérique (Espagne)

\*Origine du Pintadeau (France)

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

Valable uniquement du Lundi au Vendredi.



# La Carte

## Nos entrées

**L'Œuf Parfait** **8.00 euros**  
*Purée de Butternut et effiloché de Haddock*

**Saumon Bömlo Fumé** **12.00 euros**  
*Betterave confite et crémeux de betteraves framboisées*

**La Sébaste** **11.00 euros**  
*Comme une soupe, légumes confits et Rouille croquante*

**Le Poireaux** **11.00 euros**  
*En Velouté, Caviar de Hareng et pétales de St Jacques*

**Le Foie Gras du Sud-Ouest** **19.00 euros**  
*Compote Pomme Coing, gelée de Pommes,  
Pain de Miel grillé*

**Le Ris de Veau de Cœur** **18.00 euros**  
*Confit, Crème d'oignons brulés, purée de Panais*

**La Langoustine** **17.00 euros**  
*En Carpaccio, Tartare d'Algues, Jus de Clémentines,  
Mâche citronnée*

**La Châtaigne** **15.00 euros**  
*En Velouté, Pépites de Foie Gras*



## Nos plats

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Le Scampi</b>   | <b>20.00 euros</b> |
| <i>En Rougail, Nouilles Soba et Patates douces</i>                   |                    |
| <b>Le Pintadeau Fermier</b>  | <b>25.00 euros</b> |
| <i>En Suprême farci, Trompettes, légumes croquants et panais</i>     |                    |
| <b>Le Bar de Ligne</b>   | <b>22.00 euros</b> |
| <i>Cuit à l'unilatérale, poivrons acidulés, Tempura de légumes</i>   |                    |
| <b>La Pluma de Porc Ibérique</b>                                     | <b>19.00 euros</b> |
| <i>Trilogie de Maïs, Sauce Aigre douce et poivre fermenté</i>        |                    |
| <b>Le Sanglier Français</b>  | <b>22.00 euros</b> |
| <i>En Tournedos, sauce Grand Veneur, Garniture de Chasse</i>         |                    |
| <b>La St Jacques Française</b>                                       | <b>25.00 euros</b> |
| <i>En Noix, au Comté Jambon Serrano, Haricots Blancs Tarbais</i>     |                    |
| <b>La Sole</b>   | <b>27.00 euros</b> |
| <i>En Filet, Gratinée aux noisettes et Millefeuille au Comté</i>     |                    |
| <b>Le Filet de Bœuf Normand</b>                                      | <b>32.00 euros</b> |
| <i>Lie de Vin, Zita au Foie Gras, Girolles et Echalotes Confites</i> |                    |

\* Origine du Filet de Bœuf, Sanglier et Pintadeau (France)

\*Origine du Porc Ibérique (Espagne)

\*Origine du Ris de Veau (Pays Bas )



# Nos Desserts

**Le Thé Matcha** **10.00 euros**

*Ganache Thé Matcha, Biscuit Noisette, Crèmeux Passion*

**Le Citron** **9.00 euros**

*Coque Meringuée, Crèmeux de Citron, Meringue*

**Le Millefeuille** **10.00 euros**

*Revisité, Crème à la Mascarpone*

**La Grenade** **9.00 euros**

*Pépites de Grenade, Mousse Roquette, Biscuit Croquant*

**Le Chocolat** **12.00 euros**

*Coque de Chocolat, Mousse Banane et Vanille,  
Coulis de Chocolat*

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

