

# Menu

**42.00 euros par personne**

(Service compris)

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

*Chutney Pomme-Coing, Gelée de Pommes, Pain de Miel*

Ou

**La Langoustine**

*Juste Saisie, Purée de Panais, Lait de Chocolat et Fèves de Tonka*

Ou

**La Lentille Verte du Puy**

*En Crème, Profiteroles de Foie Gras, Saveurs de Citron*

Ou

**L'Artichaut**

*En Velouté, Pain Iodé aux St Jacques Fumées, Eclats de Noisettes*

\*\*\*\*

**Le Filet de Bœuf Normand**

*Sauté aux Cèpes Bouchons, Lie de Vin, Gratin de Pomme de Terre*

Ou

**Le Bar de Ligne**

*Rôti aux Coquillages, Coriandre et pâtes à L'Encre de Seiche*

Ou

**Le Pigeonneau**

*Poitrine Rôtie, Croustis au Foie Gras, Pain d'Épices*

Ou

**La Saint Jacques**

*Juste Saisie, Risotto, Jus d'Agrumes*

\*\*\*\*

**Dessert à la Carte**

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



# Menu

**32.00 euros par personne**

(Service compris)

## **Le Pastrami**

*Préparé par nos Soins, Pickles de Légumes, Croquant au Parmesan*

Ou

## **Le Butternut**

*En Purée, Effeillé de Haddock, Crème de Curry*

Ou

## **Les Tomates de Couleurs**

*Confites, Burrata Tiède, Pesto*

Ou

## **Les cèpes**

*En Velouté, Magret Fumé, Copeaux de Foie Gras*

\*\*\*\*

## **Le Cœur de Quasi de Veau**

*Cuit en Basse Température, Cremolata, Gnocchis de Pomme de Terre*

Ou

## **La Lotte**

*Confite au Spianata, Mogettes à la Crème, Coulis de Poivrons Rouges*

Ou

## **La Canette de Barbarie**

*En Filet Rôti, Polenta, Daikon confit au Citron Vert, Sauce Aigre Douce*

Ou

## **Le Dos de Cabillaud Royal**

*Comme Un Pot au Feu, Coulis de Persil et Sauce Ravigote*

\*\*\*\*

## **Dessert à la Carte**

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

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

Valable uniquement du Lundi au Vendredi. (Hors Jours Fériés)



# La Carte

## Nos entrées

- |  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Le Pastrami</b>   | <b>13.00 euros</b> |
| <i>Préparé par nos Soins, Pickles de Légumes, Croquant au Parmesan</i>   |                    |
| <b>Le Butternut</b>  | <b>14.00 euros</b> |
| <i>En Purée, Effeillé de Haddock, Crème de Curry</i>                     |                    |
| <b>Les Tomates de Couleurs</b>   | <b>12.00 euros</b> |
| <i>Confites, Burrata Tiède, Pesto</i>                                    |                    |
| <b>Les cèpes</b>   | <b>15.00 euros</b> |
| <i>En Velouté, Magret Fumé, Copeaux de Foie Gras</i>                     |                    |
| <b>Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest</b>                               | <b>20.00 euros</b> |
| <i>Chutney Pomme-Coing, Gelée de Pommes, Pain de Miel</i>                |                    |
| <b>La Langoustine</b>  | <b>19.00 euros</b> |
| <i>Juste Saisie, Purée de Panais, Lait de Chocolat et Fèves de Tonka</i> |                    |
| <b>La Lentille Verte du Puy</b>  | <b>18.00 euros</b> |
| <i>En Crème, Profiteroles de Foie Gras, Saveurs de Citron</i>            |                    |
| <b>L'Artichaut</b>   | <b>16.00 euros</b> |
| <i>En Velouté, Pain Iodé aux St Jacques Fumées, Eclats de Noisettes</i>  |                    |



## Nos plats

**Le Cœur de Quasi de Veau** **20.00 euros**  
*Cuit en Basse Température, Cremolata, Gnocchis de Pomme de Terre*

**La Lotte** **22.00 euros**  
*Confite au Spianata, Mogettes à la Crème, Coulis de Poivrons Rouges*

**La Canette de Barbarie** **19.00 euros**  
*En Filet Rôti, Polenta, Daikon confit au Citron Vert, Sauce Aigre Douce*

**Le Dos de Cabillaud Royal** **24.00 euros**  
*Comme Un Pot au Feu, Coulis de Persil et Sauce Ravigote*

**Le Filet de Bœuf Normand** **32.00 euros**  
*Sauté aux Cèpes Bouchons, Lie de Vin, Gratin de Pomme de Terre*

**Le Bar de Ligne** **29.00 euros**  
*Rôti aux Coquillages, Coriandre et pâtes à L'Encre de Seiche*

**Le Pigeonneau** **31.00 euros**  
*Poitrine Rôtie, Cromesquis au Foie Gras, Pain d'Epices*

**La Saint Jacques** **28.00 euros**  
*Juste Saisie, Risotto, Jus d'Agrumes*



# Nos Desserts

**Le Thé Matcha** 9.00 euros  
*Ganache Thé Matcha, Biscuit Noisette, Crémeux Passion*

**Le Poivron** 9.00 euros  
*Mousse Poivron, Croquant de Brique*

**La Poire** 10.00 euros  
*Pochée au Poivre, Mousse et Croquant Pistache,  
Coulis Chocolat*

**Le Chocolat** 12.00 euros  
*Namelaka au Chocolat Blanc et Chocolat au Lait*

**La Fraise** ★ ★ ★ ★ 10.00 euros  
*Lait de Vanille et Miel Corse AOP*

**Plateau du Maître Fromager « Philippe Olivier »** 12.00 euros

