

Les partitions gourmandes

*Huître Belon interprétation de la galette sarrasin,
tourteau / caviar Diva 22.-

Foie gras de canard des Landes poêlé,
coing / cumin 23.-

Langoustines rôties aux truffes,
barbe de capucins, rémoulade de granny / panais 26.-

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlon 30.-
linguine / truffe noire ou d'Alba (avec 5g d'Alba) 50.-

*Sole meunière / chou aux écorces d'orange
caviar de citron 29.-

Turbot sauvage braisé au lard de Colonnata frotté à la fève tonka
purée de topinambour / jus de poulet au soja 30.-

Ris de veau clouté de truffes doré,
oignon rosé de Roscoff carbonara de lard fumé 30.-

*Côte de cochon cul noir Basque de "Pierre Oteiza"
morceau généreux cuit au sautoir pour un ou plusieurs
boudin noir et les pommes (prix par personne) 28.-

Noisettes de biche glacées d'une crème de vin chaud
fruits et légumes à la forestière, sauce Grand-Veneur 30.-

Origine de nos viandes: Ris de veau-Biche-Cochon / U.E., Volaille-Foie gra-Agneaus / France.

(Prix nets en euro)

Les prix marqués () ont subi la baisse de TVA. (au 01-07-09)*

Redonnez à vos sens, leurs lettres de noblesse.

Les gourmandises de mon Papy Camille

Foie gras de canard et huître belon 00

surprenante association velouté chaud / froid

*Pigeon en deux cuissons laqué à la pékinoise,
crème de riz à la citronnelle*

Brie de Meaux foisonné à l'huile de truffe

*Crêpes caramélisées variation d'oranges,
caviar du fruit*

40€ net par pers.

Les courges en dégustation

*Bouillon de citrouille translucide,
langoustine au lard de Colonnata*

*Noix de Saint-Jacques dorées,
graines grillées et l'huile émulsionnée de courge*

*Filet de biche rôti jus au café réglissé
cappucino butternut / noisette*

*Russe potimarron / praliné,
crème brûlée au maïs*

45.- net par pers.

Pour l'harmonie du service, il est préférable de choisir le même menu pour l'ensemble de la table.

Redonnez à vos sens, leurs lettres de noblesse.

Les partitions gourmandes

Pour l'harmonie de votre service, il est préférable de choisir votre dessert en début de repas.

**Le plateau de fromages frais et affinés 9.-*

*Il est là, tout le monde en parle le voilà
le Sao Tomé de Michel Chuizel
version chocolat au lait du petit déjeuner 10.-*

*Notre religieuse heureuse et coquine "for ever"
mais gourmande: Or / châtaigne / citron jaune 10.-*

*Ananas Victoria rôti à la vanille basse température
puis traité comme un baba / biscuit vapeur 10.-*

Les Pitchouns (jusqu'à 12 ans)

Pour goûter une soupe pour vous réchauffer

*Sole meunière beurre citronné,
mousseline de pomme de terre*

Crêpe roulée à l'orange

14€ net par personne

*Pour l'ensemble des convives d'une même table, j'aurai plaisir à vous préparer
Un menu Surprise autour de quatre plats et deux desserts.*

Le menu: 70€ net par pers. L'accord mets et vins: 90€ net par pers.

*Pour des raisons de civisme, la direction vous propose d'emporter
votre vin non consommé.*

Redonnez à vos sens, leurs lettres de noblesse.