

# LA CARTE

## Préface

<i>Escargots de Bourgogne en Cocotte Comme Chez « Grand-Mère », Beurre Persillé et Mousseux à l'Ail Doux</i>	20€
<i>* Tourte Chaude de Canard au Foie Gras, Jus d'Abattis au Poivre de Sarawak</i>	17,60€
<i>Escalope de Foie Gras à la Plancha Poires au Vin de Bourgogne, Poudre d'Ecorce d'Orange et Jus de Carcasse</i>	25€
<i>Homard Comme un Pot au Feu aux Jeunes Légumes Consommé Parfumé à la Cardamome Verte, Jambon Ibérique</i>	30€

## Retour des Bateaux

<i>Blanc de Turbot Clouté à la Truffe, Dôme de Risotto Carnaroli, Poireaux au Jus, Nuage de Beurre Noisette</i>	34€
<i>* Quenelles Mousseline de Brochet, Coulis de Crustacés</i>	19,40 €
<i>Bar des Côtes Bretonnes en Croûte de Sel aux Algues, Déclinaison de Légumes du Moment à l'Huile d'Argan (Pour 2 personnes, 20 minutes d'attente)</i>	64€ Pour 2 personnes
<i>Tronçon de Lotte Poché au Safran, Ecrasée de Pomme Amandine à la Coriandre et Jus d'une Bouillabaisse</i>	31€

## Ménagerie

<i>Poulet de Bresse Sauté aux Morilles à la Crème</i>	34 €
<i>Côte de Veau de Lait Rôtie en Cocotte, Pomme Purée à l'Huile de Truffe Blanche, Gnocchis à la Betterave Rouge</i>	36€
<i>Cœur de Filet de Bœuf Charolais Poêlé, Champignon Farci de Joue, Pomme Boulangère et Sauce au Poivre de Séchuan Vert</i>	36€
<i>* Filet de Caneton de Challans Rôti sur Carcasse, Palais de Panisse Doré, Chutney de Fruits de Saison, Jus Court à l'Huile de Noisette</i>	30€

## Fromages

<i>Faisselle de Fromage Blanc</i>	6 €
<i>Chariot de Fromages Frais et Affinés</i>	11 €

*Prix Nets*

*\* Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA*

# Découverte

*Laissez vous guider, 8 plats vous sont proposés  
Selon les inspirations du Chef et vos envies  
(Pour l'Ensemble de la Table)  
\* 67€ Net/pers*

# Tradition

*Eveil des Papilles*

*Escalope de Foie Gras à la Plancha, Poires au Vin de Bourgogne,  
Poudre d'Écorce d'Orange et Jus de Carcasse*

*Ou*

*Homard Comme un Pot au Feu aux Jeunes Légumes  
Consommé Parfumé à la Cardamome Verte, Jambon Ibérique*

*Ou*

*Tourte Chaude de Canard au Foie Gras,  
Jus d'Abattis au Poivre de Sarawak*

*❧❧❧*

*Blanc de Turbot Clouté à la Truffe, Dôme de Risotto Carnaroli, Poireaux au Jus,  
Nuage de Beurre Noisette*

*Ou*

*Tronçon de Lotte Poché au Safran,  
Ecrasée de Pomme Amandine à la Coriandre et Jus d'une Bouillabaisse*

*❧❧❧*

*Côte de Veau de Lait Rôtie en Cocotte,  
Pomme Purée à l'Huile de Truffe Blanche, Gnocchis à la Betterave Rouge*

*Ou*

*Cœur de Filet de Bœuf Charolais Poêlé,  
Champignon Farci de Joue, Pomme Boulangère et Sauce au Poivre de Séchuan Vert*

*Ou*

*Filet de Caneton de Challans Rôti sur Carcasse,  
Palais de Panisse Doré, Chutney de Fruits de Saison, Jus Court à l'Huile de Noisette*

*❧❧❧*

*Chariot de Fromages Frais et Affinés*

*❧❧❧*

*Dessert au Choix à la Carte*

*❧❧❧*

*Mignardises*

*53 Euros Net (Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert)  
ou 43 Euros Net sur 2 Plats (Entrée, Poisson Ou Viande, Fromage, Dessert)*

# *Retour du Marché*

*Eveil des papilles*

*Tempura de Gambas au Cumbawa, Risotto au Safran,  
Petits Pois et Chorizo Ibérique*

*Ou*

*Escargots de Bourgogne en Cocotte Comme Chez « Grand-Mère »,  
Beurre Persillé et Mousseux à L'Ail Doux*

*❧❧❧*

*Poulet de Bresse Sauté à l'Ail*

*Ou*

*Filet de Féra à la Plancha, Mijotée de Délicatesse aux Petits Légumes,  
Jus de Carotte Primeur et Croustillant d'Herbes*

*❧❧❧*

*Soufflé Chaud à la Mirabelle de Lorraine,  
Biscuit Saint Germain, Sorbet Mirabelle*

*Ou*

*Tartelette Café, Crémeux et Craquant Chocolat Bailey's,  
Glace Pur Arabica*

*❧❧❧*

*Mignardises*

*32 Euros Net*

## *Plaisir des Petits...*

*Le Chef peut vous proposer un Poisson ou une Viande,  
Avec une Garniture au Choix,  
Et Bien sûr un Dessert.*

*16 Euros Net*

*La Maison ne travaillant qu'avec des Produits Frais,  
Nous vous prions de bien vouloir nous excuser si nous venions à en manquer.*

*Nos Viandes Bovines sont d'origine « France »*