

## Menu Découverte 42 €

---

### La Poêlée de Champignons

Juste Tombés aux Beurre d'Herbes, Mouillette au Lard de Colonata, Crème de Vin Jaune  
*Ou*

### Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest (sup. 5 €)

En Lingot autour de la Figue, Brioche Maison aux Raisins secs  
*Ou*

### L'Œuf de la Ferme Trap et Truffe d'Été

Œuf Mollet Croustillant, Duxelle de Champignons, Mayonnaise Aérienne Truffée  
*Ou*

### Le Saumon "Bomlö"

En Carpaccio Mariné à la Betterave, Citron Combava, Caviar Harenga

\*\*\*\*\*

### Le Flétan Sauvage

Le Filet Poêlé Meunière, Chou-Fleur en Textures, Pommes Duchesse, Sauce Matelotte Blanche  
*Ou*

### La Dorade Royale aux Écrevisses

Le Filet Farci aux Écrevisses, Risotto Crémeux au Bouillon de Tomate, Écume de Parmesan  
*Ou*

### Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Rôti aux Fruits Rouges Façon Sangria, Polenta Crémeuse  
*Ou*

### L'Agneau

L'Épaule Désossée et Confite 24h, Navarin de Petits Légumes, Jus d'Agneau

\*\*\*\*\*

### Dessert au Choix

## Menu Dégustation 58 €

---

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

### Amuse-Bouche du Chef

#### Le Foie Gras de Canard

En Copeaux, Artichaut en Textures, Fruits du Mendiant Caramélisés, Truffe d'Été  
\*\*\*\*\*

#### Le Bar de Ligne

Le Filet Rôti au Beurre Demi-Sel, Fleur de Courgette Farcie aux Ecrevisses, Bisque  
\*\*\*\*\*

#### Le Filet Mignon de Veau

Rôti sous une Croûte de Moelle, Sauce aux Girolles  
\*\*\*\*\*

#### Les Fruits Rouges

Minestrone Rafrâchit à l'Hibiscus, Glace Yaourt

