

Menu Découverte

Menu Complet à 39 €

Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 32 € (*Uniquement le midi en semaine*)

L'Œuf Parfait

Cuisson en Basse Température, dans l'Esprit d'un Œuf Meurette,
Champignons de nos Forêts, Mouillette aux Graines

Ou

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

En Lingot, Fine Gelée au Porto, Confit d'Oignon Doux des Cévennes, Brioche Maison

Ou

Le Veau façon Pojarski

Croustillant de Veau, Emulsion Pommes de Terre Rôties, Confit d'Échalotes

Ou

Les Gambas (sup. 3 €)

En Fine Ravioles aux Parfums d'Asie

L'Encornet

Grillé, Comptée de Fenouil, Pommes Dauphines, Jus de Bouillabaisse

Ou

Le Dos de Loup de Mer (sup. 3 €)

Cuit à la Vapeur Douce, Cannelloni au Foie Gras et Artichaut, Sauce Matelote

Ou

Le Canard de la Maison Barthouil

Le Magret Rôti, Purée de Pomme de Terre au Beurre Noisette, Légumes Glacés, Sauce Liegeoise

Ou

Les Rognons de Veau

Rôtis au Madère, Légumes et Pommes de Terre Fondantes

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

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

Amuse-Bouche du Chef

Tortellinis au Foie Gras

Farcis au Foie Gras, Pesto de Champignons et Noisettes, Sauce Albufera

Le Saint Pierre de Bretagne

Le Filet Braisé, Salsifi et Chataigne Confites, Émulsion Beurre Noisette Citronnée

Le Filet de Bœuf Simmental

Envolée de Truffe Melanosporum, Jus Périgueux

Les Fruits Exotique

En Tartare Rafraîchi au Jus de Mangue-Passion,
Parfumé à la Citronnelle et Sorbet Pina Colada