

## Menu Découverte 42 €

---

### Les Escargots de Moselle

En Cappuccino, Champignons de Paris, Espuma à l'Ail et Persil

*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 Rouget Barbet Sauvage (sup. 3 €)

En Escabèche, Artichaut et Ail Noir

*Ou*

### Les Pissenlits

En Salade, Lardons Grillés, Œuf Mollet et Frit

---

### Le Saumon "Bomlo"

En Mi-Cuit, Asperges Blanches Condimentées, Sauce Matelote

*Ou*

### Le Cabillaud Skrei

Le Dos Rôti, Risotto de Pomme de Terre et Salicorne, Sauce Herbacée

*Ou*

### Le Canard de la Maison Barthouil

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

*Ou*

### La Pluma de Cochon de Porc Ibérique (sup. 5 €)

Dorée au Sautoir, Panisse Niçoise, Jus Provençal

---

### 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

Purée de Pomme de Terre, Légumes, Jus Périgieux

\*\*\*\*\*

### Les Fruits Exotiques

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