

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