

Menu Découverte 42 €

La Terrine de Canard

Asperges et Sucrine à l'Aigre Doux

Ou

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

En Lingot, Fine Gelée à la Fraise, Chutney, Brioche Maison

Ou

Les Sots-l'y-laisse de Volaille

Confits aux Aromates, Croustillant de Lard Colonata IGP, Sauce aux Champignons

Ou

Les Asperges Blanches de La Ferme de Pépinville à Richemont

Sauce Hollandaise à l'Orange Sanguine

Le Lieu Noir

Le Dos Rôti, Riz Sauvage de Camargue Crémeux aux Asperges, Émulsion Parmesan

Ou

L'Aile de Raie

Cuisson Meunière, Pomme Dauphine, Légumes Printaniers, Sauce à l'Ail des Ours

Ou

Le Canard de la Maison Barthouil

Le Magret Rôti, Mille Feuilles de Pomme de Terre, Artichaut en Textures, Jus Barigoule

Ou

Le Pavé de Bœuf de la Maison "Polmard" (sup. 5 €)

Rôti à l'Echalote, Pomme de Terre Croustillante et Légumes

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 du Sud Ouest

En Escalope Poelée, Rhubarbe en Textures et Granola du Mendiant

Le Bar Sauvage de Bretagne

Le Filet Rôti, Asperges et Guanciale au Vieux Balsamique, Sauce Argenteuil

Le Carré d'Agneau d'Ecosse

Au Sautoir, Pomme Cocotte, Petits Pois et Fèves, Jus d'Agneau Parfumé à la Sauge

Dans l'Esprit d'un Tiramisu

Parfait Glacé au Café d'Ethiopie BIO, Espuma Mascarpone Amaretto