

LA CARTE

SOUPE FEUILLETÉE À LA TRUFFE	26€
<i>effiloché de volaille et foie gras, légumes de saison et truffe noire</i>	
L'OEUF PARFAIT	22€
<i>crème d'oignon et lard fumé, champignons snackés et persillade à l'ail</i>	
LE TARTARE DE LANGOUSTINE	36€
<i>agrumes et butternut, vinaigrette acidulée à l'orange et focaccia croustillante</i>	
LE DUO FOIE GRAS	38€
<i>mi-cuit au vieux rhum, gelée de porto blanc et oignon garnis au foie gras poêlé</i>	
LE MAGRET DE GANARD ROSÉ	35€
<i>panais rôtis, cuisses confites dans un chouxfarcis et réduction à l'orange</i>	
LA LOTTE EN MÉDAILLON RÔTIE	34€
<i>façon meunière, duo de choux braisés et crème de maïs doux</i>	
LE RIS OU LE FILET DE VEAU	45€
<i>rôti au poivre mignonette, carottes garnis, ravioles de navet et sauce au poivre</i>	
LE BAR DE LIGNE	46€
<i>nacré, crème de courge à l'encre, cresson alénois et jus de coquillage au vin blanc</i>	
<i>Chariot de fromages affinés par Philippe</i>	12€
<i>Des mots tout en douceur</i>	16€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des aliments intolérants, pour un bon service, veuillez nous les signaler.

**Viande française*



MENU HERITAGE

*Mise en bouche pour l'éveil des papilles
Champagne Delamotte brut
Verre 14€ Bille 85€*

ENTRÉES

*La soupe feuilletée à la truffe
effiloché de volaille et foie gras, légumes de saison et truffe noire*

OU

*L'œuf parfait
crème d'oignon et lard fumé, champignons snackés et persillade à l'ail*

PLATS

*Le magret de canard rosé
panais rôtis, cuisses confites dans un chou farcis et réduction à l'orange*

OU

*La lotte en médaillon rôtie
façon meunière, duo de choux braisés et crème de maïs doux*

*Des mots tout en douceur
(A choisir lors de votre commande)*

Accord mets et vins 43€ (3 verres)

*Ce menu vous sera servi au prix de 48€.
Vous pourrez profiter de notre chariot de fromages affinés
au prix de 12€.*



MENU PRESTIGE

*Mise en bouche pour l'éveil des papilles
Champagne Delamotte brut
Verre 14€ Bille 85€*

Escargots à la crème et ail

*La Saint-Jacques française
nacré, crème de courge à l'encre, cresson alénois et jus
de coquillage au vin blanc*

*Filet de bœuf Rosini
réduction de jus de viande et pommes fondantes*

*Des mots tout en douceur
(A choisir lors de votre commande)*

Accord mets et vins 48€ (3 verres)

*Ce menu vous sera servi au prix de 110€.
Vous pourrez profiter de notre chariot de fromages affinés
au prix de 12€.*



MENU TRADITION

*Mise en bouche pour l'éveil des papilles
Champagne Delamotte brut
Verre 14€ Bille 85€*

ENTRÉES

*Le duo de foie gras
mi-cuit au vieux rhum, gelée de porto blanc
et oignon garnis au foie gras poêlé*

OU

*Le tartare de langoustines
agrumes et butternut, vinaigrette acidulée à l'orange et focaccia croustillante*

PLATS

*Le ris ou le filet de veau
rôti au poivre mignonette, carottes garnis,
ravioles de navet et sauce au poivre*

OU

*Le bar de ligne
nacré, crème de courge à l'encre, cresson alénois et jus
de coquillage au vin blanc*

*Des mots tout en douceur
(A choisir lors de votre commande)*

Accord mets et vins 48€ (3 verres)

*Ce menu vous sera servi au prix de 72€.
Vous pourrez profiter de notre chariot de fromages affinés
au prix de 12€.*




MENU UNIVERS DU CHEF


Menu gastronomique en 5 services

*Plus qu'un repas, c'est une symphonie qui se joue pour la table entière, dont chaque mets suit sa propre partition.
Le principe, faire confiance au chef.*

Dégustez ces mets délicats mis en valeur par des vins de qualités au tarif de 30€ par personne pour 3 vins au verre (7 cl) ou de 50 € par personne pour 5 vins au verre (7 cl).

Ce menu vous sera servi au prix de 95€.

Vous pourrez profiter de notre chariot de fromages affinés au prix de 12€

Veillez nous prévenir d'éventuelles allergies ou autres contraintes alimentaires lors de la prise de cette commande.

Menu Balade gourmande

Entrée + Plat + Dessert 32€

Menu déjeuner servi uniquement le midi, hors week-ends et jours fériés



DES MOTS TOUT EN DOUCEUR

PAVLOVA MATCHA EXOTIQUE

Ganache au thé matcha, sorbet yuzu et ananas, gel citron et mangue

OPERA

Ganache café et chocolat, mousse et glace café

MILLE FEUILLE

Moelleux et crème au sésame, praliné, ganache vanille et glace au sésame torréfié

GARAMEL ET AIL NOIR

Ganache et financier à l'ail noir, praliné, pépites au caramel et glace à l'ail noir

VINS FRUITÉS

Banyuls blanc, verre 13€

Banyuls rouge Rimage, verre 13€

Banyuls grand cru 2012, verre 15€

Coteaux du Layon, verre 13€

Maury grenat 2022, verre 15€



