

## **Menu de « Saint-Jean » à 57 €**

« Mise en Bouche »

*Raviole de Foie Gras de Canard, Bouillon de Poule crémé aux Truffes*

*Ou*

*Carpaccio de Bar, Livèche, Poutargue, Sorbet à l'Huître*



*Mignon de Veau poêlé, Petits Pois, Carottes des Sables, Jus Bourguignon*

*Ou*

*Pavé de Thon Albacore à la Plancha, Ecrasée de Pommes de Terre aux Agrumes  
Sauce Teriyaki*



*Fromage préparé par nos soins*



*Millefeuille de Speculoos aux Framboises, Crème légère Vanillée*

*Ou*

*Carpaccio d'Ananas safrané, Clafoutis Baba au Cassis*

**Formule à 38,50 €**

*Servie du mardi au vendredi inclus ; sauf jours fériés*

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert*

*A choisir dans le menu « Saint-Jean »*

*Prix nets*

**Menu « Dégustation » à 89 €**

*Menu servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13 h et 21 h*

« Mise en Bouche »

*Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney Mangue – Passion, Sauce Maracuja*

❧

*Carpaccio de Langoustines, Poutargue, Sorbet à l'Huître*

❧

*Turbot, Salsifis braisés, Cima di Rapa*

❧

*Pigeon rôti, Riz vénéré, Courgettes, Jus court*

❧

*Pré-dessert*

❧

*Comme une Fraise Melba, Sorbet aux Herbes du Jardin*

**Menu à 120 euros en accord mets – vins**

*Prix nets*

## *Les Entrées*

*Ravioles de Foie Gras de Canard* 38.00  
*Bouillon de Poule crémé aux Truffes*

*Coquilles Saint-Jacques à la Plancha* 40.00  
*Célerisotto truffé, Crème de Bardes*

*Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées* 42.00  
*Petits Légumes, Bouillon de Canard façon Thaï*

## ***Les Poissons***

***Turbot*** 42.00  
*Salsifis braisés, Cima di Rapa*

***Saint-Pierre*** 43.00  
*Avocats, Navets nouveaux*

## ***Les Viandes et Volailles***

***Pigeon*** 42.00  
*Riz vénéré, Cresson, Courgettes, Jus court*

***Ris de Veau*** 43.00  
*Morilles, Vin Jaune, Purée de Patates douces au Foie gras*

## ***Les Desserts***

*(à commander en début de repas)*

<b><i>Soufflé Chaud au Grand-Marnier</i></b> <i>Suprême d'Orange, Glace Vanille Bourbon</i>	15.50
<b><i>Crêpe de l'Auberge</i></b> <i>Garnie d'une Crème légère au Beurre, flambée au Kirsch</i> <i>Jus de Griottines</i>	15.50
<b><i>Comme une Fraise Melba</i></b> <i>Sorbet aux Herbes du Jardin</i>	15.50
<b><i>Millefeuille de Speculoos aux Framboises</i></b> <i>Crème légère Vanillée</i>	15.50

*Prix nets*