

Menu de « Saint-Jean » à 56 €

« Mise en Bouche »

Carpaccio de Bar, Livèche, Sorbet à l'Huître
Ou
Coquilles Saint-Jacques à la Plancha, Royale de Chou-Fleur, Crème de Bardes



Canette croisée rôtie, Purée de Butternut, Jus Réduit
Ou
Dos de Lieu Jaune, Mousseline de Panais, Oignons nouveaux, Amandes



Fromage préparé par nos soins



Véritable Baba au Vieux Rhum, Crème fouettée à la Vanille Bourbon
Ou
Comme un Vacherin, Marrons, Clémentines corses

Formule à 37,50 €

Servie du mardi au vendredi inclus ; sauf jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
A choisir dans le menu « Saint-Jean »

** nos viandes bovines sont issues de Bêtes nées élevées et abattues en France*

Prix nets

Menu « Dégustation » à 88 €

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

« Mise en Bouche »

Terrine de Foie Gras de Canard, Figs, Pain d'Avoine bio



Carpaccio de Langoustines, Poutargue, Sorbet à l' Huître



Turbot poêlé, Poireaux rôtis, Ecrasée de Vitelottes



Filet de Biche, Mousseline de Butternut, Sauce Grand-Veneur



Pré-dessert



Suprême de Pomelos au Miel de Romarin, Emulsion à l'Orange, Sorbet Noilly Prat

Menu à 118 euros en accord mets – vins

Prix nets

Les Entrées

<i>Ravioles de Foie Gras de Canard</i> <i>Bouillon de Poule crémé aux Truffes</i>	38.00
<i>Coquilles Saint-Jacques à la Plancha</i> <i>Célerisotto truffé, Crème de Bardes</i>	40.00
<i>Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées</i> <i>Mini-Poire pochée au Caramel d'Epices, Tio Pepe, Noix Fraîches</i>	41.00
<i>Homard rôti</i> <i>Artichauts Poivrade, Jus de Carcasses</i>	45.00

Les Poissons

Filet de Turbot poêlé 42.00
Poireaux rôtis, Ecrasée de Vitelottes

Saint-Pierre rôti 41.00
Millefeuille de Choux, Coques, Jus au Combawa

Les Viandes et Volailles

Pigeon rôti 40.00
Canneloni de Boudin noir, Endivette au Foie Gras

Ris de Veau poêlé 43.00
Pommes de Terre fumées, Jus de Veau

Filet de Biche 43.00
Mousseline de Butternut, Sauce Grand Veneur

Prix nets

Les Desserts

(à commander en début de repas)

<i>Soufflé Chaud au Grand-Marnier</i>	15.50
<i>Suprême d'Orange, Glace Vanille Bourbon</i>	
<i>Crêpe de l'Auberge</i>	15.50
<i>Garnie d'une Crème légère au Beurre, flambée au Kirsch, Jus de Griottines</i>	
<i>Suprême de Pomelos au Miel de Romarin</i>	15.50
<i>Emulsion à l'Orange, Sorbet Noilly Prat</i>	
<i>Finger au Chocolat</i>	15.50
<i>Dacquoise Noisette, Praliné Mousse au Chocolat Pur Caraïbes</i>	
<i>Crème Brûlée, Glace Vanille Bourbon</i>	

Prix nets