

## **Menu de « Saint-Jean » à 57 €**

« Mise en Bouche »

*Asperges de la Ferme, Œuf Parfait, Poivre Sansho  
Ou  
Carpaccio de Lotte, Vanille, Sorbet à l'Huître*



*Mignon de Veau poêlé, Petits Pois, Carottes des Sables, Jus Bourguignon  
Ou  
Filets de Rouget-Barbet à la Plancha, Légumes nouveaux, Emulsion Basilic*



*Fromage préparé par nos soins*



*Fraises Mara des Bois, Sorbet aux Herbes du Jardin  
Ou  
Ananas rôti, Espuma Coco Champagne*

### **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 de Rhubarbe, Fraises*



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



*Turbot à la Plancha, Caviar d'Aubergines*



*Pigeon rôti, Pastilla de Cuisse, Jus à la Réglisse*



*Pré-dessert*



*Millefeuille de Speculoos aux Framboises, Crème légère Vanillée*

**Menu à 120 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>Queues de Langoustines Rôties en Tempura</i> <i>Légumes Printaniers</i>	40.00
<i>Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées</i> <i>Petits Légumes, Bouillon de Canard façon Thaï</i>	42.00

*Prix nets*

## *Les Poissons*

*Turbot à la Plancha* 42.00  
*Caviar d'Aubergines*

*Saint-Pierre* 43.00  
*Artichauts Barigoule, Navets nouveaux*

*Homard européen rôti* 52.00  
*Jus aux Agrumes*

## *Les Viandes et Volailles*

*Pigeon rôti* 42.00  
*Pastilla de Cuisse, Jus à la Réglisse*

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

*Prix nets*

## ***Les Desserts***

*(à commander en début de repas)*

<b><i>Crêpe de l'Auberge</i></b>	15.50
<i>Garnie d'une Crème légère au Beurre, flambée au Kirsch Jus de Griottines</i>	
<b><i>Fraises Mara des Bois</i></b>	15.50
<i>Sorbet aux Herbes du Jardin</i>	
<b><i>Millefeuille de Speculoos aux Framboises</i></b>	15.50
<i>Crème légère Vanillée</i>	
<b><i>Traditionnel Soufflé chaud au Grand-Marnier</i></b>	15.50

*Prix nets*