

Menu « De la Fête des Mères » à 89 €

Proposé au déjeuner le Dimanche 28 Mai 2017

« Mise en Bouche »



Homard – Melon en Acidulé de Miel, Vinaigrette de Cidre



Saint-Pierre à la Plancha, Coques, Couteaux, Jus de Coquillages



Comme un Mojito



Mignon de Veau, Vin Jaune, Morilles



« Avant-dessert »



Douceur de « Maman »

Sous réserve de modification

Prix nets

Menu de « Saint-Jean » à 56 €

« Mise en Bouche »

*Thon mi-cuit à la Flamme, petits Légumes de Saison, Vinaigrette au Gingembre
Ou
Asperges de la Ferme de Genancourt, Œuf parfait, Morilles*

❧

*Canette croisée, Carottes, Oignons confits, Ail des Ours, Réduction à l'Orange
Ou
Filet de Lotte, Petits Pois, Jus à la Tomate*

❧

Crème de Brie de Meaux, Sorbet Balsamique blanc

❧

*Chocolat Guanaja, Parfait Caramel, Fruits de la Passion
Ou
Fraises Mara des bois de Monsieur Fremin, Façon Melba*

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 »*

Prix nets

Menu « Dégustation » à 88 €

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

« Mise en Bouche »

Carpaccio de Langoustines, Poutargue, Sorbet à l'Huître

❧

*Escalope de Foie Gras de Canard poêlée
Cerises, Poivre de Séchuan*

❧

Saint-Pierre rôti, petits Pois, Oignons confits, Sauce à la Sauge

❧

Pigeon, Purée de Carottes des Sables, Ail des Ours, Jus Court

❧

Pré-dessert

❧

Ananas confit, Sorbet Coco, Emulsion Passoa

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, Jus aux Truffes</i>	38.00
<i>Langoustines rôties</i> <i>Artichauts, Coriandre</i>	40.00
<i>Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées</i> <i>Cerises, poivre de Séchuan</i>	41.00
<i>Homard Melon</i> <i>en Acidulé de Miel et Vinaigrette au Cidre</i>	45.00

Les Poissons

Filet de Turbot poêlé 42.00
Au Beurre demi-sel

Saint-Pierre rôti 41.00
Petits Pois, Oignons confits, Sauce à la Sauge

Les Viandes et Volailles

Pigeon rôti 40.00
Purée de Carottes des Sables, Ail des Ours

Ris de Veau poêlé 43.00
Céleri, Livèche, Citron confit, Jus au Thym - Citron

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>Ananas confit</i>	15.50
<i>Sorbet Coco, Emulsion Passoa</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>	