

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)

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

Prix nets