

Menu de Noël à 80 euros
Proposé le Mardi 25 Décembre 2018 au déjeuner

« Mise en Bouche »

Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel, Chutney Mangue-Passion

❧

Coquilles Saint-Jacques à la Plancha, Célerisotto aux Truffes, Emulsion au Vin jaune

❧

Cappuccino de Homard

❧

Filet de Bœuf Charolais Façon Périgourdine, Mousseline aux Truffes

❧

Fromage préparé par nos soins

❧

Douceur de Noël

Sous réserve de modifications

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Apéritif Maison, Feuilletés

« Mise en bouche »

❧

Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel, Chutney de Coings

❧

Homard rôti au Beurre demi-sel, Crème de Corail

❧

Dos de Turbot à la Plancha, Emulsion Vin Jaune

❧

Sorbet Gin Tonic

❧

Noisette de Biche Façon Grand Veneur, Mousseline de Patates douces au Foie Gras

❧

Fromage préparé par nos soins

❧

Pré dessert

❧

Douceur de l'An Neuf

Café et Mignardises

Magnum Besserat De Bellefon Blanc de Blancs

Tarif : 199 euros par personne

Sous réserve de modifications

Menu du Jour de l'An à 80 €
Proposé le Mardi 1^{er} Janvier 2019 au déjeuner

« Mise en Bouche »

Carpaccio de Bar, Langoustines, Citron Caviar, Sorbet à l'Huître



Coquilles Saint-Jacques à la Plancha, Célerisotto aux Truffes, Emulsion au Vin jaune



Cappuccino de Homard



Filet de Biche poêlé aux Epices douces, Légumes oubliés



Fromage préparé par nos soins



Douceur de l'An Neuf

Menu de « Saint-Jean » à 57 €

« Mise en Bouche »

Coquilles Saint-Jacques à la Plancha, Asperge verte

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel

❧

Dos de Bar de Pêche, Couteaux, Ecrasée de Rattes

Ou

Pavé de Biche Façon Grand-Veneur, Légumes oubliés

❧

Fromage préparé par nos soins

❧

Comme un Mont-Blanc, Emulsion Châtaignes

Ou

Finger au Chocolat Pur Caraïbes, Clémentines Corses

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

Sous réserve de modifications

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, Quetsches, Grué au Cacao

❧

Carpaccio de Langoustines, Poutargue, Sorbet à l'Huître

❧

Turbot à la Plancha, Mousseline de Brocolis, Jus réduit

❧

Pigeon rôti, Salsifis braisés, Sauce Hibiscus

❧

Pré-dessert

❧

Millefeuille de Speculoos aux Poires, Crème légère, Glace au Vin chaud

Menu à 120 euros en accord mets – vins

Prix nets

Sous réserve de modifications

Les Entrées

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

Queues de Langoustines Rôties en Tempura 40.00
Légumes Printaniers

Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées 42.00
Raisin, Verjus

Prix nets

Sous réserve de modifications

Les Poissons

| | |
|--|-------|
| <i>Turbot rôti</i> | 42.00 |
| <i>Mousseline de Brocolis, Jus réduit</i> | |
| <i>Coquilles Saint-Jacques à la Plancha</i> | 42.00 |
| <i>Célerisotto aux Truffes</i> | |
| <i>Homard européen rôti</i> | 52.00 |
| <i>Jus aux Agrumes</i> | |

Les Viandes et Volailles

| | |
|--|-------|
| <i>Pigeon rôti</i> | 42.00 |
| <i>Salsifis braisés, Sauce Hibiscus</i> | |
| <i>Ris de Veau</i> | 43.00 |
| <i>Vin Jaune, Purée de Patates douces au Foie gras</i> | |

Prix nets

Sous réserve de modifications

Les Desserts

(à commander en début de repas)

| | |
|---|-------|
| <i>Crêpe de l'Auberge</i> | 15.50 |
| <i>Garnie d'une Crème légère au Beurre, flambée au Kirsch Jus de Griottines</i> | |
| <i>Comme un Mont-Blanc</i> | 15.50 |
| <i>Emulsion Châtaignes</i> | |
| <i>Millefeuille de Speculoos aux Poires</i> | 15.50 |
| <i>Crème légère, Glace au Vin chaud</i> | |
| <i>Traditionnel Soufflé chaud au Grand-Marnier</i> | 15.50 |

Prix nets

Sous réserve de modifications