

## **Menu de « Saint-Jean » à 56 €**

« Mise en Bouche »

*Carpaccio de Bar, Crème de Cresson, Citron confit*  
*Ou*  
*Tomate dans tous ses états, Espuma de Mozzarella, Glace à l'Huile d'Olive*

❧

*Quasi de Veau poêlé, Courgettes au Sirop de Sarriette, Carottes fumées*  
*Ou*  
*Filets de Rouget Barbet, Cremolata au Basilic, Chou-Fleur, Jus réduit*

❧

*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*

❧

*Millefeuille de Speculoos aux Framboises, Crème légère Vanillée*

**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)*

<b><i>Soufflé Chaud au Grand-Marnier</i></b>	15.50
<i>Suprême d'Orange, Glace Vanille Bourbon</i>	
<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>Millefeuille de Speculos aux Framboises</i></b>	15.50
<i>Crème légère Vanillée</i>	
<b><i>Finger au Chocolat</i></b>	15.50
<i>Dacquoise Noisette, Praliné Mousse au Chocolat Pur Caraïbes</i>	
<i>Crème Brûlée, Glace Vanille Bourbon</i>	