

## *Menu Pascal à 99 €*

*Proposé au déjeuner et dîner le Dimanche 21 Avril 2019*

*Mise en bouche*



*Homard-Melon en Acidulé de Miel, Vinaigrette au Cidre*



*Escalope de Foie Gras de Canard poêlée à l'Hibiscus*



*Turbot à la Plancha, Risotto Crémeux*



*Gigot d'Agneau de Lait des Pyrénées, Couscous de Légumes*



*Délice Pascal*

*Prix nets*

## **Menu de « Saint-Jean » à 59 €**

« Mise en Bouche »

*Asperges, Oeuf Parfait, Emulsion Verveine  
Ou  
Carpaccio de Bar légèrement fumé, Livèche, Poutargue, Sorbet à l'Huître*



*Dos de Lieu Jaune « Ikejime », Blettes, Légumes Printaniers  
L'ikejime sublime les qualités organoleptiques du poisson  
Ou  
Fricassée de Volaille de Bresse « Mieral » au Vin Jaune, Quinoa, Morilles*



*Fromage préparé par nos soins*



*Tiramichoux, sauce au Chocolat  
Ou  
Fraises , Rhubarbe, Sorbet aux Herbes du Jardin*

### **Formule à 40 €**

*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 92 €**

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

« Mise en Bouche »

*Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel*



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



*Turbot à la Plancha, Sarrasin, Epinards, sauce Noilly Prat*



*Pigeon rôti laqué au Miso, Radis, Gnocchis, Jus court*



*Pré-dessert*



*Millefeuille de Speculoos aux Framboises, Crème Légère*

**Menu à 125 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>	42.00
<i>Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées</i> <i>Rhubarbe, Fraises</i>	42.00

## ***Les Poissons***

<b><i>Dos de Turbot</i></b>	44.00
<i>Sarrasin, Epinards, sauce au Noilly Prat</i>	
<b><i>Coquilles Saint-Jacques à la Plancha</i></b>	42.00
<i>Célerisotto aux Truffes</i>	
<b><i>Homard européen rôti</i></b>	55.00
<i>Artichaut Barigoule, Galette de Pommes de Terre</i>	

## ***Les Viandes et Volailles***

<b><i>Pigeon rôti laqué au Miso</i></b>	43.00
<i>Radis, Gnocchis, Jus court</i>	
<b><i>Ris de Veau braisé</i></b>	44.00
<i>Aux Morilles</i>	

## ***Les Desserts***

*(à commander en début de repas)*

<b><i>Crêpe de l'Auberge</i></b>	<b><i>15.50</i></b>
<i>Garnie d'une Crème légère au Beurre, flambée au Kirsch Jus de Griottines</i>	
<b><i>Tiramichou</i></b>	<b><i>15,50</i></b>
<i>Sauce au Chocolat</i>	
<b><i>Millefeuille de Speculoos aux Framboises</i></b>	
<i>Crème Légère</i>	<b><i>15.50</i></b>
<b><i>Traditionnel Soufflé chaud au Grand-Marnier</i></b>	<b><i>15.50</i></b>

*Prix nets*