

# Le Menu (à partir du 6 juillet 2018)

---

## **Premier service (l'entrée à la carte : 26 €)**

Carpaccio d'espadon, lemon green pepper, artichaut poivrade, roquette, olives, poivrons rouges, tomates, poutargue et granité concombre – menthe

Ou

Roulade de filet de veau, pommes de terre, poireaux, huitre Gillardeau, caprons, beignet de crevette d'Argentine, ail noir, passe pierre et sauce tonato

Ou

Cannelloni de crabe des neiges, carottes – gingembre, quinoa, langoustine marinée, truite fumée, mayonnaise au raifort, radis, fleur de bourrache, caviar et meringue à l'encre de seiche  
(Supplément 6 €)

## **Deuxième Service (l'entrée à la carte : 26 €)**

Turbot grillé, écrasé de chou-fleur, persil plat, bulots, croûtons et beurre fumé

Ou

Gambas rôtie aux épices, croquette de tête de veau, wok de shiitakés – échalotes – cébettes, cacahuètes et thym citronnelle

## **Le plat (le plat à la carte : 34 €)**

Filet de sébaste cuit sur peau, légumes en ratatouille, courgette grillée, purée de safran, pointe verte et beurre aux agrumes

Ou

Filet pur de bœuf Holstein, pois chiche, asperges, mini légumes glacés, sarrasin et jus brun à l'estragon

Ou

Pigeonneau, escalope de foie gras poêlé, petits pois, patates douces, lardons, chou blanc, sucrine, myrtille et jus des carcasses  
(Supplément 10 €)

## **Le dessert (le dessert à la carte : 11 €)**

Crème brûlée à la vanille Bourbon, biscuit praliné, fruits rouges et glace Gianduja

Ou

Mousse au chocolat noir, compotée d'agrumes, biscuit aux amandes et sorbet cacao

Ou

Brillât Savarin aux truffes (truffes d'hiver d'Australie), mesclun de chiconettes, salade de blé, pancetta, noisettes, betteraves Chioggia et brioche

Ou

L'assiette de fromages affinés par Antoine Stoffel, Maître Corbeau (+5 €)

## **Menu Espiègle 3 services à 39€**

Premier service, plat et dessert

Sélection de bières 10 €

Sélection de vins 18 €

Sélection de vin du monde 23 €

## **Menu Balade 4 services à 48€**

Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de bières 13 €

Sélection de vins 26 €

Sélection de vin du Monde 31 €

**Offre All in à 75 €: L'apéritif maison, le menu balade, sélection de vins, 1/2 eau, café/thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.**

## **Menu Gourmand 5 services à 62€**

Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert

Sélection de bières 16 €

Sélection de vins 31 €

Sélection de vin du monde 36 €

**Offre All in à 95 €: L'apéritif maison, le menu Gourmand, sélection de vins, 1/2 eau et café / thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.**