

# LE MENU

## PREMIER SERVICE

Tartare de thon rouge et chair de tourteau, citron vert, émincé de cœur de laitue, avocat, ramonasse confite et râpée, langoustine panée, œufs de poisson Wasabi, bouillon thé noir

Ou

Dégustation autour du foie gras, en ficelle à la pistache – rouleau de magret de canard fumé et gel de foie gras, glace foie gras et escalope poêlée, dés de brioche à la flamme, compotée de pommes caramélisées, betteraves, oignons rouges et texture de pruneaux au vinaigre

## DEUXIÈME SERVICE

Cœur de filet de saumon fumé grillé et légèrement tiédi, écrasé de pommes de terre façon Moscovite, Avruga, chips de Belle de Fontenay, beurre blanc aux algues

Ou

Œuf parfait (63°), duxelle de champignons, chair de pintade, soupe salsifis, noisette, espuma de champignons, crumble de shiitakés, truffe

## LE PLAT

Filet de daurade royale cuit sur peau et brochette de Saint-Jacques, escargots, chou-fleur rôti, petits légumes sautés, riz a sushi au sésame soja, jus de crustacés au curry

Ou

Le veau : contre-filet en basse température – effiloché de jarret braisé et ris de veau en croquette, focaccia grillée, écrasé de pommes grenailles, chou-blanc, Eryngii, céleri rave, poireau et jus brun crème infusé au poivre

## LE DESSERT

Biscuit Dacquoise, marmelade d'agrumes, praliné, crèmeux d'oranges, glaçage chocolat blanc-passion, sorbet Spritz et quartiers d'oranges à vif

Ou

Biscuit Madeleine à l'huile d'olive, pommes vertes en textures et billes pochées, sorbet et déclinaison autour du Kiwi, meringue Timut

Ou

L'assiette de fromages affinés (+6 € à la place du dessert ou 14 € en plus du dessert)

### MENU ESPIÈGLE 3 SERVICES À 44€

Premier service, plat et dessert

Sélection de vins 24€ - Sélection de bières 16 €

### MENU BALADE 4 SERVICES À 57€

**Proposé jusque 13h30 pour le service du midi et 21h00 pour le service du soir.** Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de vins 34€ - Sélection de bières 20 €

Offre All in à 98€: 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 cours.

### MENU GOURMAND 5 SERVICES À 72€ (non disponible le samedi midi, dimanche soir et soir de jours fériés)

**Proposé jusque 13h30 pour le service du midi et 20h30 pour le service du soir.** Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert

Sélection de vins 38€ - Sélection de bières 24 €

Offre All in à 121€: 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 cours.

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers.