

CARTE

LES ENTREES

- *TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD ET MAGRET FUME* 28
GELEE D'HIBISCUS
PAIN DE CAMPAGNE GRILLE
- *NEMS DE LANGOUSTINES A LA MENTHE FRAICHE ET BASILIC* 28
CHUTNEY DE CONCOMBRE, CAMEL DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- *NOIX DE SAINT JACQUES POELES* 28
LENTILLES CORAIL ET VERTE, COUTEAUX MARINIERE, POITRINE FUME
VINAIGRETTE DE CURCUMA
- *ROSACE DE NOIX DE SAINT JACQUES MARINEES A LA VINAIGRETTE DE TRUFFE* 28
CROMESQUIS D'HUITRES

LES POISSONS

- *FILET DE SAINT PIERRE, BOUDIN NOIR MAISON, POMMES FRUIT* 40
EMULSION DE POMMES DE TERRE A L'HUILE DE TRUFFES
JUS DE VIANDE
- *PANACHE DE POISSON, PUREE DE TOPINAMBOUR* 40
BOUILLON DE CRUSTACE A LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE
- *POELEE DE NOIX DE SAINT JACQUES AUX TRUFFES,* 40
SALSIFIS ROTIES AU BEURRE
JUS DE TRUFFES
- *HOMARD DECORTIQUE LENTILLES CORAIL ET VERTE, POITRINE FUMEE* 45
BOUILLON DE CRUSTACE A LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE

LES VIANDES

- *FILET DE BŒUF ET SON ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POËLÉE** 38
MIGNONETTE DE POIVRE ET MIEL
- *LIEVRE A LA ROYALE, FARCE FOIE GRAS ET TRUFFES* 40
SAUCE CIVET

PLATEAU DE FROMAGES 14

GOURMANDISES ET DÉLICIES

- *CRÈME BRULEE PARFUMEE AU MACVIN* 12
- *SABLE BRETON FACON TATIN, GLACE VANILLE* 12
- *NOUGAT GLACE PARFUME AU MIEL ET FRUITS FRAIS* 12
- *MACARON CHOCOLAT, CREMEUX CAMEL, GLACE CAMEL* 12
- *CROUSTILLANT PRALINE, CREMEUX CHOCOLAT, MOUSSE CHOCOLAT LAIT, GLACE VANILLE* 12
- *ASSORTIMENT DE NOS SORBETS* 12

*Origine France

MENUS

MENU "NEPTUNE" 58 Euros.

- *NOIX DE SAINT JACQUES POELEES*
LENTILLES CORAIL ET VERTE, COUTEAUX MARINIERE, POITRINE FUME
VINAIGRETTE DE CURCUMA
- *PANACHE DE POISSON, PUREE DE TOPINAMBOUR*
BOUILLON DE CRUSTACE A LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE
- *PLATEAU DE FROMAGES*
- *LES DESSERTS DU JOUR AU CHOIX*

Menu "Apicius" 82 Euros À partir de deux personnes

- *ROSACE DE NOIX DE SAINT JACQUES MARINEES A LA VINAIGRETTE DE TRUFFE*
CROMESQUIS D'HUITRES
- *HOMARD DECORTIQUE LENTILLES CORAIL ET VERTE, POITRINE FUMEE*
BOUILLON DE CRUSTACE A LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE
- *LIEVRE A LA ROYALE, FARCE FOIE GRAS ET TRUFFES*
SAUCE CIVET
- *PLATEAU DE FROMAGES*
- *LES DESSERTS A LA CARTE AU CHOIX*

MENU DU MARCHÉ 45 Euros.

Entrée, Plat principal, Dessert, vin et café compris
(Servi pour l'ensemble de la table)

Ces prix s'entendent service compris – Boisson en sus