

Les Entrées

En chaud et froid : Le saumon Label Rouge mariné au sel gris de Guérande et agrumes puis snacké, mousseline de brocolis, crème d'aïls confits et sa tuile à l'encre de seiche 19€

Tartine du soleil aux pignons de pin : tomates noires de crimée, mozzarella traditionnelle Burratta et son coulis de tomates à l'olives noires 17€

Caviar d'aubergine tandoori, mousse de chèvre et son magret de canard mariné puis snacké, servi rosé, tuile croustillante pain de campagne 19€

Le foie gras mi-cuit du domaine de Limagne au poivre Timut, la cerise en deux textures en gelée, puis en chutney servi avec ses toasts de pain de campagne 23€

Le poivre Sichuan provient de Chine, en bouche, son goût est d'abord frais, puis légèrement poivré et enfin citronné... On lui reconnaît des vertus anesthésiantes...

Le poivre Timut pousse principalement dans les hauts plateau du Népal. Il développe des arômes de pamplemousse rose et d'agrumes.

Tarifs TTC, service inclus

Les Poissons

*Le filet de dorade royale, tombée de queues d'écrevisses
et son confit carotte-fenouil, sauce homardine* 21€

*Tournedos de cabillaud rôti à l'huile d'olive, sauce
au chorizo Iberico Bellota et son risotto de carottes* 23€

*Aiguillettes de Bar rôties à l'unilatéral
et sa sauce crémeuse Noilly Prat
aux zestes de citrons combawa* 29€

Tarifs TTC, service inclus

Les Viandes

Suprême de volaille fermière d'Ardèche, cuit en basse température, sauce Elbufera 21€

Pluma de Porc Ibérique Bellota juste grillée, servie rosée, sauce aigre douce au saté 25€

Pomme de Ris de Veau en croûte de chorizo et citron, rôtie au beurre une sauce « piperade » et jus corsé 30€

Châteaubriant de Bœuf français servi saignant, croquant de foie gras, sauce vin rouge épicée au poivre de Sichuan 36€

Tarifs TTC, service inclus

Les Desserts

*Douceur de fraises, sorbet fruits de la passion
et sa chantilly légère au chocolat blanc* 10€

*Tartelette autour de la mûre en marmelade puis en
mousse, accompagnée de sa glace yaourt* 12€

*Pomme Tatin servie tiède, glace caramel beurre salé,
mousse légère vanillée et Struzel croquant* 12€

*En verrine, le moelleux au chocolat « Extra Bitter de la
Maison Valrhona », Cœur coulant Abricot, chantilly liqueur
d'abricot accompagnée de son sorbet abricot du Roussillon
(10 minutes de cuisson)* 12€

*La sphère en chocolat noir : ouverture éblouissante
autour de la cerise* 12€

*Plateau de fromages affinés par Sophie Richart Luna
(Artisan Fromager de Mornant)* 12€

Tous nos desserts sont élaborés avec le chocolat de la Maison Valrhona
Tarifs TTC, service inclus