

# **Menus / Carte**

**Menu du Gourmet 59 €**  
(Entrée/ Plat / Fromages/ Dessert)

## **Nos entrées au choix**

Le traditionnel Foie Gras de Canard / 25 €  
*Mi-cuit au Porto/ condiment poires-raisins.*

Saint jacques / 26 €  
*En carpaccio/ fruits de la passion/ royale au corail/ caviar d'aquitaine.*

Œuf parfait / 25 €  
*Bouillon de poule et son effilochée/ chanterelles des sous-bois.*

Grosse raviole / 24 €  
*Au foie gras/ jus au thym crème.*

## **Nos plats au choix**

Ris de Veau croustillant (français) / 32 €  
**(Plat signature)**  
*Gratin de macaronis aux morilles/ jus des sous-bois.*

Filet de bœuf / 30 €  
*Purée de pomme de terre truffée/ jus de veau corsé.*

Saint jacques/ 29 €  
*Panais rôti au beurre noisette/ Beurre blanc au cidre brut.*

Turbot ou Barbue de nos côtes (selon arrivage) / 31 €  
*Blanc de poireaux fondants/ jus des têtes crème.*

Volaille fermière/ 31 €  
*Suprême en demi-deuil/ crémeux de topinambours/ sauce poulette.*

**Plateau de fromages affinés 18 €**

## **Nos desserts au choix 15 €**

Chou-Praliné  
*Mousse praliné et cœur pralin craquant.*

100% Agrumes.  
*Biscuit citron vert/ confit pamplemousse/ sorbet citron/ sauce orange.*

Le chocolat (66%)  
*En tarte soufflé/ crème glacée au lait d'amande.*

Le marron  
*Mousse marron/ meringue à la vanille/ sorbet cassis.*

**Menu enfant 18 €**  
(Moins de 12 ans)