

Menu / Carte

Menu du Gourmet 55 €
(Entrée/ Plat / Fromages/ Dessert)

Nos entrées

Saint Jacques / 27 €

En carpaccio, pomme verte, huile de noisette, truffe noire.

Gros escargots / 25 €

Persillade crémée, mousseux de pommes de terre.

Le traditionnel Foie Gras de Canard / 25 €

Mi-cuit au Porto, condiment pomme/raisin, Brioche toastée.

Langoustines / 26 €

(Plat signature)

Rôties et en royale, brioche grillée, jus des pinces réduit, émulsion aux herbes fraîches.

L'œuf parfait / 25 €

Polenta crémeuse, vieux parmesan, émulsion lard alsacien, crispy lard fumé.

Nos viandes

Ris de Veau croustillant / 32 €

(Plat signature)

Macaronis longs au foie gras, émulsion maïs, jus de viande corsé.

Cochon noir de Bigorre / 30 €

Rôti à la fleur de sel, purée pommes de terre, graines et huile de moutarde.

Carré de veau / 31 €

En cuisson douce, risotto au chorizo, piment d'Espelette.

Nos poissons

Turbot / 29 €

Rôti, panais confit aux échalotes, curry madras.

Saint jacques / 32 €

Saisies à l'huile d'olive, blancs de poireaux en deux cuissons, beurre blanc.

Plateau de fromages affinés 18 €