

## Les Entrées

### **LE POTIMARRON 38€**

En Différentes Façons, Réduction de Pamplemousse,  
Parfum de Fève de Tonka

### **LA TRUTTE 45€**

Fumée et Fondante, Quinoa aux Herbes,  
Crème de Raifort

### **LE FOIE GRAS DE CANARD 48€**

Du Sud-Ouest, Mi-cuit en « Soupe Sèche »,  
Cassis et Pommes Tapées, Tapioca Soufflé

### **L'HUÎTRE 55€**

Perle Blanche Spéciale N°2, Simplement Poêlée,  
Epinard à l'Huile d'Olive et Beurre Noisette en Emulsion

## Les Poissons

### **LE ROUGET-BARBET 55€**

Des Côtes Françaises, Cuit à l'Unilatéral, Croûte d'Epices,  
Pommes Rattes Acidulées, Bouillon de Coquillages

### **LE SANDRE 60€**

Coloré sur la Peau, Artichauts,  
Jus des Arêtes teinté à la Réglisse

### **LA LANGOUSTINE 95€**

Pêchée dans les Eaux Profondes de l'Atlantique, en Trois Cuissons

## Les Viandes

### **LA POULE FAISANNE 50€**

Carminé à la Mandarine,  
Chicons braisés et Jus à l'Arabica

### **LA NOIX DE VEAU 55€**

Rôtie, Variations et Textures de Carottes

### **LE RIS DE VEAU 65€**

Oignons Cébettes, Pommes de terre Citronnées,  
Jus au Clou de Girofle

### **LE CHEVREUIL 75€**

Le Dos Rôti, Céleri aux Senteurs de Vanille de Madagascar,  
Poudre de Myrtille, Jus au Genièvre

## Le Fromage

### **LE COMTE 18€**

24 Mois d'affinage, en Crémeux,  
Betterave acidulée au Vinaigre de Sureau, Croquant au Carvi

## Les Desserts

*(à commander en début de repas)*

### **LE SOUFFLE 22€**

Au Grand Marnier et Fruits Confits Façon Rothschild,  
Glace à la Gousse de Vanille Bourbon

### **LE CHOCOLAT NOIR 22€**

De Madagascar, Ganache Pliable, Quinoa Soufflé au Café Arabica

### **LA POIRE 25€**

Pochée au Lait, Crème glacée au Miel de Châtaigner, Croustillant au Marron

### **LE MACARON 25€**

Au Citron Vert du Mexique et Tequila « Reposado » José Cuervo,  
Chile Ancho