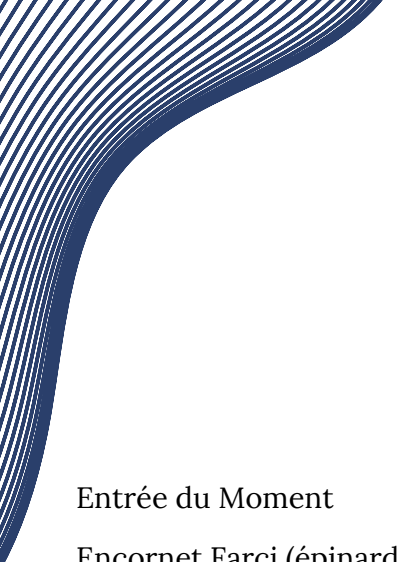




NOTRE CARTE

ENTRÉES

Entrée du Moment	15€
Encornet Farci (épinard, lard fumé et citron confit) cuit Vapeur, Vinaigrette aux Perles du Japon et Yuzu, Pickles d'Oignons rouges à l'Anis	24€
Ballotine d'Escargots en Feuille de Chou, Mini-Ratatouille et Vinaigrette d'Escargots au Coulis de Cèpes	24€
Foie Gras Frit en Croûte d'Amandes et Charbon Végétal, Huître Pochée en Gelée et Emulsion au Lait de Coco Iodé	30€

PLATS

L'Assiette Végétarienne, selon l'Inspiration du Chef	22€
Plat du Moment	24€
Barbue cuit Vapeur, Mousseline de Carottes cuite à l'Huile Intense, Panais Brulé et Consommé de Betteraves à la Citronelle	28€
Pigeon en Croûte de Châtaignes et son Jus au Poivre de Sichuan, Ballotine de Cuisses et Abats, Rutabagas Rôtis	32€
Filets de Rouget Rôtis, Fenouil en Mousseline et Rôti, Sauce au Vin Rouge et Foie de Rouget	32€
Ris de Veau Laqué et Rôti au Vinaigre de Cidre et Soja, Salsifis Glacés et Beurre d'Herbes	35€

DESSERTS

Dessert du Moment	10€
Poire Confitée au Caramel Beurre Salé, Marmelade d'Orange et Citron, Crème Anglaise Epicee	14€
Riz au Lait tiède à la Fleur d'Oranger, Madeleine Vanille, Compotée de Mangues et Emulsion Café	14€
Entremets Chocolat Guanaja, Sauce Griottines à la Pistache, Granité Citron	14€
Soufflé Grand Marnier, insert Sorbet à l'Orange <i>(à commander en début de repas)</i>	17€



NOS MENUS

LE MENU BISCARROSSE

- Seulement disponible pour tous les convives d'une même table -

Menu Découverte en 5 services : 75€

ou

Menu Découverte en 5 services
avec Accord Mets et Vins - 1 verre de vin par plat : 115€

LE MENU RETOUR DU MARCHÉ

- Uniquement le Midi -

Entrée, Plat et Dessert : 32€

ou

Entrée et Plat / Plat et Dessert : 26€

LE MENU D'AUTOMNE

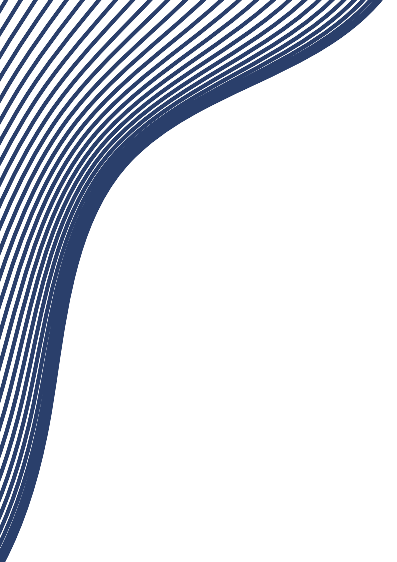
- Disponible midi et soir-

55 euros

LE MENU "PETIT GOURMET"

- Jusqu'à 12 ans -

Plat et Dessert du Menu Retour Du Marché : 18€
en portion adaptée



LE MENU D'AUTOMNE

-Disponible midi et soir-

55 euros



Amuse-Bouche

Encornet Farci (épinard, lard fumé et citron confit) cuit Vapeur,
Vinaigrette aux Perles du Japon et Yuzu, Pickles d'Oignons rouges à l'Anis

Barbue cuit Vapeur, Mousseline de Carottes cuite à l'Huile Intense,
Panaïs Brulé et Consommé de Betteraves à la Citronnelle

Poire Confite au Caramel Beurre Salé, Marmelade d'Oranges et Citron,
Crème Anglaise Epicée

