

NOTRE CARTE

ENTRÉES

Entrée du Moment	15€
Escargots en croûte de Paprika, Crème de Topinambours, Tomates Confites et Emulsion Persil	25€
Foie Gras de Canard poêlé, Purée de Potimarron au Curcuma, Coulis de Jus de Poire à l'Armagnac	30€
Huîtres pochées en Habit Vert, Voile de Daïkon, Echalote, Infusion Citronnelle et Soja	30€
Pot-au-feu de Légumes, Poitrine de Cochon confite, Agrumes et Safran	32€

PLATS

L'Assiette Végétarienne, selon l'Inspiration du Chef	22€
Plat du Moment	24€
Thon Rouge de Ligne Teriyaki, Pommes Grenailles à la Moutarde à l'Ancienne, Sauce Tomate, Jus Citronnelle - Gingembre	30€
Bar de Ligne, Fondue de Poireaux au Sésame, Oignon Rouge confit et Emulsion de Fenouil au Citron Vert	32€
Suprême de Pintade farci au Foie Gras et Champignons flambés à l'Armagnac et Mousseline de Panais	32€
Filet de Boeuf Rôti au Sésame Noir, Artichaut façon Barigoule, Truffe de Bourgogne	36€
Turbot, Tombée de Pakchoï aux Olives de Kalamata, Bouillon Dashi au Charbon Végétal et Kalamansi	38€

DESSERTS

Dessert du Moment	10€
Eclair au Cacao, Crèmeux Chocolat à l'Armagnac	14€
Tarte Destructurée Exotique, Crumble Romarin, Mousse Mangue, Gel Fruit de la Passion, Brunoise Ananas et Chantilly Coco	14€
Crèmeux Chocolat Noir et Crèmeux Fruits Rouges, Croquant Amande - Cacao, Tuile Hibiscus, Marmelade Myrtilles	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 - 4 verres de vin : 115€

LE MENU RETOUR DU MARCHÉ

- Disponible midi et soir -

Entrée, Plat et Dessert : 32€

ou

Entrée et Plat / Plat et Dessert : 26€

LE MENU D'AUTOMNE

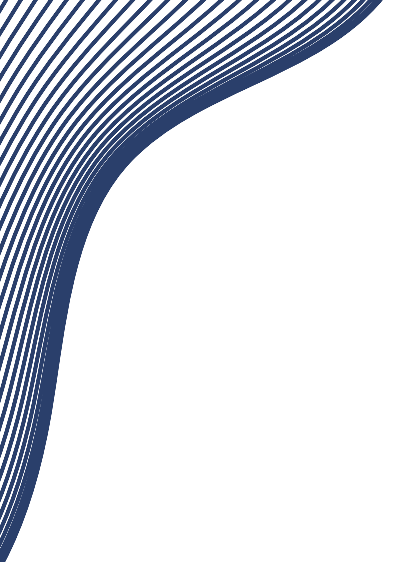
- Disponible midi et soir -

69 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-

69 euros



Foie Gras de Canard poêlé, Purée de Potimarron au Curcuma,
Coulis de Jus de Poire à l'Armagnac

Suprême de Pintade farci au Foie Gras et Champignons flambés à l'Armagnac,
Mousseline de Panais et Jus de Volaille à la Vanille

Eclair au Cacao, Crémeux Chocolat à l'Armagnac

