

Menu 29 Euros

Prix net TTC (Boissons non comprises)

Pour commencer...

Fromage de Sainte Maure de Touraine AOP en trois façon, Epine-vinette, baie de Chiloe, champignons des bois et mesclun de salade aux fines herbes.

A medley of Sainte Maure goats cheese, barberry, Chiloe pepper, wild mushrooms, salade and fine herbs.

Ou

Lieu poché dans un bouillon Japonais aux baies de Sansho, citronnelle et petits légumes.

Poached pollock in a Japanese consommé with Sansho berries, lemon grass and vegetables.



Ensuite...

Cabillaud rôti, émulsion de chorizo, huile d'olive noire de Kalamata et une tombée de poireaux.

Roasted cod with a chorizo emulsion, Kalamata black olive oil and leeks.

Ou

Pintade farcie aux champignons des bois et châtaignes aromatisée aux épices du trappeur, choux vert, betterave fumée et sauce sirop d'érable.

Guineafowl filled with wild mushrooms and chesnuts, trappeur spice blend, cabbage, smoked beetroot and a maple syrup sauce.

Ou

Casserole de joue de bœuf aux baies de Tasmanie, purée de pomme de terre et ses légumes de saison.

Beef casserole with Tasmanian pepper, potato purée and seasonal vegetables.



Sélection de fromages du Chef

The Chef's cheese selection

Supplément de 7,50 €



Et pour finir...

Dôme de mousse à la vanille de Tahiti, thé Matcha et chocolat blanc, coulis de groseille.

A Tahiti vanilla mousse dome, Matcha tea and white chocolate, a red currant coulis.

Ou

Carré de chocolat noir 65% Santarém (origine Brésil) et citron sur un sablé breton, crème légère au citron vert et mascarpone, accompagnée d'un sorbet mojito.

A Santarem dark chocolate 65% and lemon square on a sable biscuit, lime and mascarpone cream, served with a mojito sorbet.

Menu 39 Euros

Prix net TTC (Boissons non comprises)

Pour commencer...

Terrine de foie gras de canard aromatisée aux envies du Chef.

The Chef's seasonal foie gras.

Ou

*Saumon gravlax mariné à la Badiane et aux agrumes,
crevette tigre Panko, espuma yuzu et salade de papaye verte, sauce Thaï.*

Gravlax marinated with star anise and citrus fruit, Panko tiger prawn, a yuzu cream and green papaya salad accompanied by a Thai sauce.



Ensuite...

Risotto de homard à la fenouil, au safran et butternut.

Lobster risotto with fennel, saffron and butternut.

Ou

*Médallions de lotte aux deux façon Tandoori et fines herbes, mousseline de patate
douce au gingembre et émulsion coco.*

*Monkfish medallions Tandoori style, with fine herbs,
a sweet potato and ginger puree, coconut emulsion.*

Ou

*Carré de veau, un pressé de pomme de terre et céleri rave
au poivre de Timut, poêlée de légumes d'hiver et sauce kumquat.*

*Veal served with a potato and celeriac millefeuille flavoured with Timut pepper,
panfried winter vegetables and a kumquat sauce.*



Sélection de fromages du Chef

The Chef's cheese selection

Supplément de 7,50 €



Et pour finir...

*Fruits exotiques en variation, mousse mangue, gelée fruit de la passion,
espuma coco et sorbet litchi.*

*Exotic fruits in different textures, mango mousse, passion fruit jelly, coconut cream
and lychee sorbet.*

Ou

Sphère surprise et sauce au chocolat Alpaco.

A sphere filled with surprises and an Alpaco chocolate sauce.

La carte

Euros prix nets TTC

Pour commencer...

Fromage de Sainte Maure de Touraine AOP en trois façon, Epine-vinette, baie de Chiloe, champignons des bois et mesclun de salade aux fines herbes.

A medley of Sainte Maure goats cheese, barberry, Chiloe pepper, wild mushrooms, salad and fine herbs.

Lieu poché dans un bouillon Japonais aux baies de Sansho, citronnelle et petits légumes.

Poached pollock in a Japanese consommé with Sansho berries, lemon grass and vegetables.

Terrine de foie gras de canard aromatisée aux envies du Chef.

The Chef's seasonal foie gras.

Saumon gravlax mariné à la Badiane et aux agrumes, crevette tigre Panko, espuma yuzu et salade de papaye verte, sauce Thai.

Gravlax marinated with star anise and citrus fruit, Panko tiger prawn, a yuzu cream and green papaya salad accompanied by a Thai sauce.

Salade de saison du Chef

Chef's seasonal salad

Soupe du Chef

Chef's soup

Ensuite...

Cabillaud rôti, émulsion de chorizo, huile d'olive noire de Kalamata et une tombée de poireaux.

Roasted cod with a chorizo emulsion, Kalamata black olive oil and leeks.

Pintade farcie aux champignons des bois et châtaignes aromatisé aux épices du trappeur, choux vert, betterave fumée et sauce sirop d'érable.

Guinea fowl filled with wild mushrooms and chestnuts, trapper spice blend, cabbage, smoked beetroot and a maple syrup sauce.

Casserole de joue de bœuf aux baies de Tasmanie, purée de pomme de terre et ses légumes de saison.

Beef casserole with Tasmanian pepper, potato purée and seasonal vegetables.

Risotto de homard à la fenouil, au safran et butternut.

Lobster risotto with fennel, saffron and butternut.

Médallions de lotte aux deux façon Tandoori et fines herbes, mousseline de patate douce au gingembre et émulsion coco.

Monkfish medallions Tandoori style, with fine herbs, a sweet potato and ginger puree, coconut emulsion.

Carré de veau, un pressée de pomme de terre et céleri rave au poivre de Timut, poêlée de légumes d'hiver et sauce kumquat.

Veal served with a potato and celeriac millefeuille flavoured with Timut pepper, panfried winter vegetables and a kumquat sauce.

Grillade du moment et garniture au choix: frites, purée de pomme de terre ou légumes, riz, légumes sautés.

Grill of the day with your choice of: french fries, potato or vegetable puree, rice, sauteed vegetables.

Prix selon arrivages, veuillez demander / Price subject to market, please ask.

Et pour finir...

Sélection de fromages du Chef

The Chef's cheese selection

Dôme de mousse à la vanille de Tahiti, thé Matcha et chocolat blanc, coulis de groseille.

A Tahiti vanilla mousse dome, Matcha tea and white chocolate, a red currant coulis.

Carré de chocolat noir 65% Santarém (origine Brésil) et citron sur un sablé breton, crème légère au citron vert et mascarpone, accompagnée d'un sorbet mojito.

A Santarem dark chocolate 65% and lemon square on a sable biscuit, lime and mascarpone cream, served with a mojito sorbet.

Fruits exotiques en variation, mousse mangue, gelée fruit de la passion, espuma coco et sorbet litchi.

Exotic fruits in different textures, mango mousse, passion fruit jelly, coconut cream and lychee sorbet.

Sphère surprise et sauce au chocolat Alpaco.

A sphere filled with surprises and an Alpaco chocolate sauce.