



Entrées

*F*oie gras poché, 22€

Une chapelure Japonaise au café, un consommé aux morilles, Topinambours rôtis

*T*errine de foie gras 22€

Et sa confiture d'oignon

*L'*Œuf Parfait 18€

Emulsion de foie gras aux arômes de truffe, et duxelles de champignons acidulés (Morilles, shiitake et pleurotes)

*L*es Crevettes au curry vert 18€

Crème de céleri, élixir de grenade et salade croquante de fenouil

*L*es Asperges Blanches des Landes confites aux citrons verveine 15€

Accompagnées de son espuma de cancoillotte, pesto basilic et ail



Plats

*L*a truite de Bonnevaux 28€

Accompagnée d'un risotto de carottes au vin jaune

*L*e Filet de Bœuf 36€

Et son jus corsé et ses trompettes royales rôties

*L*e Magret de Canard 30€

Sauce acidulée au kumquat accompagnée de perles de couscous à la mûre

Toutes nos viandes sont origine France -- *V* plats végétariens
Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef
Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande



Dessert

Voyage autour du chocolat *V* 12€

Crèmeux au chocolat noir et son moelleux accompagné d'une ganache au chocolats blanc

Le Mille-Feuille *V* 12€

Crème diplomate chocolat blanc vanille, fraises fruits

La pistache et la framboise 12€

Sur une crème anglaise pistache une feuillantine chocolat blanc pistache et son crèmeux framboise

Tous nos desserts sont faits maison -- *V* plats végétariens

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande