



Dégustation de Caviar d'Aquitaine

(Pour deux personnes) 70 €

Deux flutes de Champagne 1er Cru, Damien DUMEZ
20 g de Caviar et leurs accompagnements

MENU CARTE DES SAVEURS 48 €

Entrée - Plat - Salade et fromages OU, Dessert
Suppl. fromages et dessert 4 €

LES ENTREES

L'entrée des menus du Moment et de Saison	16 €
Saumon Ecossais Label Rouge en Gravlax à la betterave rouge, crème de ciboulette	23 €
Escalopes de foie gras de canard « Clos Saint Sozy » et figue poêlées, jus serré au Porto	23 €
Langoustines rôtie, huile d'olive, fleur de sel de Noirmoutier, citron, beurre d'herbes	28 €
Pétales de Saint-Jacques, verdurette, râpée de truffe d'automne (sup. Menu Saveurs : 7,00 €)	30 €
Queue de homard en fraîcheur d'avocat au combawa (sup. Menu Saveurs : 7,00 €)	30 €
Oeufs Plein air, brouillés aux truffes fraîches d'été (25 g), (sup. Menu Saveurs : 7,00 €)	30 €

LES PLATS

Le plat des menus du Moment et de Saison	24 €
Filet de bœuf, race à viande Française, poivre sauvage de Madagascar	28 €
Noix de Saint Jacques poêlées, beurre d'orange, gingembre, fleur de sel	32 €
Le poisson Noble selon l'arrivage, Sole, Bar, St Pierre, Turbot, beurre Angevin	32 €
Cœur de ris de veau aux morilles et vin jaune	32 €
Filet de bœuf Français Rossini, foie gras de canard, truffe fraîche (sup. Menu Saveurs: 7.00 €)	32 €
Omelette aux truffes fraîches d'automne (35 g) en verdurette, (sup. Menu Saveurs : 7,00 €)	32 €
Homard du Cotentin, (env 500g), au beurre de Sauternes, (décortiqué) (sup. Menu Saveurs :15,00 €)	52 €
Homard du Cotentin, (env 500g), à l'Armoricaine, (décortiqué) (sup. Menu Saveurs :15,00 €)	52 €

LES DESSERTS

(Merci de les commander en début de repas)

✓ Plateau de fromages affinés et sa salade	10 €
✓ Le dessert des menus du Moment et de Saison	10 €
✓ Assiette de fruits frais au sucre	10 €
✓ Palette de desserts variés et son sorbet	10 €
✓ Coupe des îles, (Mangue, ananas, framboise, fruits frais, curaçao bleu et champagne)	10 €
✓ Soufflé minute au Grand-Marnier et zestes d'orange confits, (sup. Menu Saveurs : 6,00 €)	16 €
✓ Omelette Normande « Création du Chef», Calvados flambé, (sup. Menu Saveurs : 6,00 €)	16 €

Jeudi 21 Novembre

Soirée Beaujolais Nouveau . . . Le Menu 45 €

Y compris le Beaujolais Nouveau à discrétion, (Boire ou conduire, il faut choisir)

15 Octobre 2019