



# LA CARTE DES SAVEURS

\* \* \*

## LES ENTREES



Duo de saumon Ecossais en gravlax et fumé maison crème ciboulette	12 €
Terrine de canard petits légumes et escargots persillée , caviar de tomate , palmiers aux herbes	12 €
Délice de foie gras maison champignons persillé balsamique , mouillettes de magret fumé maison	12 €
Duo de foie gras maison ( Nature mi cuit et au Figue )	16 €
Ile flottante , duo saumon et cabillaud fumé maison œuf de truite fumé et coulis de bigorneaux	16 €
Velouté de cèpes , fagots d'escargots , crumble herbes	16 €
Huitres pochées sur lit de poireaux et haricot de mer , chantilly de langoustine , perles croquantes	24 €
St jacques et Homard a la Thermidor	24 €
Trilogie de foie gras ( Nature mi cuit , au Figue et en sorbet maison )	24 €
Œufs brouillés aux truffes fraîches ( 15 gr)	26 €

## LES PLATS

Bavette de bœuf Black Angus , pommes Sarladaises ; sauce Martini	16 €
Pull pork de Pluma ibérique et joue de porc confite sauce cidre du Clos Cerisey	16 €
Rouget Barbé snacké sauce au Grand marnier	16 €
Croustillant de pied de cochon et ris de veau , crispy de lard , pommes sarladaise , verdurette vinaigrette truffée	21 €
Filets de caille rotis sur tarte oignons et figue confit ; sauce Lucullus	21 €
Choucroute de la mer Revisitée ( lotte , saumon , rouget , moules , gambas )	21 €
Ravioles noires de coques , huitre pochées jus corsé de coquillages mousseux	26 €
Mignon et ris de veau braisé au giroles et Sauterne	26 €
Filet de bœuf Charolais ( 150gr ) a la Périgueux ; foie gras pôlé ( 30 gr) brisures de truffe	26 €
Homard Normand entier ( 150gr décortiqué ) au beurre de Sauterne	52 €

## LES DESSERTS

( Merci de les commander en début de repas )

Crumble fruits d'Automne confits ( servi tiède )	9 €
Tartelette poire et figue ; glace Nougat	9 €
Déclinaison de pomme ( sorbet , tuile , financier , confit )	9 €
Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements	10 €
Trilogie de crème brûlée ( vanille Bourbon , Café corsé , Taggada )	10 €
Parfait glacé mangue cœur framboise , coulis de mangue	10 €
Tiramisu marron framboise fraîches spéculos	10 €
Coupe Colonel ( citron jaune , vert et Yuzu ) vodka Zubrowka bison	12 €
Palette des desserts ( tartelette , verrine marron , crumble , financier pomme , glace framboise )	12 €
Gratin de fruits d'automne flambé au Cointreau	12 €
Café Goumand ( palette de desserts + café ou thé )	14 €

Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux

Vous n'avez pas fini votre assiette ou votre bouteille !...  
Sac et doggy bag sont à votre disposition pour déguster tranquillement chez vous



Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies  
La liste de nos plats pouvant contenir des allergènes est à votre disposition

SEPTEMBRE 2022