



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