

Menu Gourmand a 29 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en Bouche

Duo de saumon Ecosais en gravlax et fumé maison crème ciboulette
Terrine de canard petits légumes et escargots persillée , caviar de tomate , palmiers aux herbes
Délice de foie gras maison champignons persillés balsamique , mouillettes de magret fumé maison



Bavette de bœuf Black Angus , pommes Sarladaises ; sauce Martini
Pull pork de Pluma ibérique et joue de porc confite sauce cidre du Clos Cerisey
Rouget Barbé snacké sauce au Grand marnier

Crumble fruits d'Automne confits (servi tiède)
Tartelette poire et figue ; glace Nougat
Déclinaison de pomme (sorbet , tuile , financier , confit)

Menu Saveur a 38 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en bouche

Duo de foie gras maison (Nature mi cuit et au Figue)
Ile flottante , duo saumon et cabillaud fumé maison œuf de truite fumé et coulis de bigorneaux
Velouté de cèpes , fagots d'escargots , crumble herbes



Sorbet

Croustillant de pied de cochon et ris de veau , crispy de lard , pommes Sarladaise , verdurette vinaigrette truffée
Filets de caille rotis sur tarte oignons et figue confit ; sauce Lucullus
Choucroute de la mer Revisitée (lotte , saumon , rouget , moules , gambas)

Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements
Trilogie de crèmes brûlées (vanille Bourbon , Café corsé , Taggada)
Parfait glacé mangue cœur framboise , coulis de mangue
Tiramisu marron framboise fraîches spéculos

Menu Prestige a 48 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en bouche

Huitres pochées sur lit de poireaux et haricot de mer , chantilly de langoustine , perles croquantes
St jacques et Homard a la Thermidor
Trilogie de foie gras (Nature mi cuit , au Figue et en sorbet maison)

Sorbet

Ravioles noires de coques , huitres pochées jus corsé de coquillages mousseux
Mignon et ris de veau braisé au giroles et Sauterne
Filet de bœuf Charolais (150gr) a la Périgieux ; foie gras (30 gr) et brisures de truffe



Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements
Coupe Colonel (citron jaune , vert et Yuzu) vodka Zubrowka bison
Palette des desserts (tartelette , verrine marron , crumble , financier pomme , glace framboise)
Gratin de fruits d'Automne flambé au Cointreau



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 giroilles 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

* Formule Express du Midi 19 € *

1 Plat du moment au choix parmi deux propositions (voir ardoise)
ET 1 Café Gourmand (5 pièces sucrés)

* Menu Végétarien 38€ *

Entrée -Plat - Salade et fromages et Dessert

Œuf brouillés aux truffes fraîches d'été (20 gr)

Assiette de légumes maison

Dessert au choix dans la carte

* Menu Dégustation 68 € *

Terre et Mer ou Mer

Ce menu composé de petits plats, en huit services varie selon les arrivages et l'inspiration du Chef.

(servi pour l'ensemble de la table, avant 21 h)

Menu servi avec l'accord mets, vins fins et champagne en apéritif ou en fin de repas, 98 €

* Menu Petit Gourmet 14.50 € *

(Menu servi uniquement aux Enfants de moins de 10 Ans)

Saumon gravlax, verdurette et toasts
OU Salade de tomates, queues de crevettes roses

~~~~

Filet de bœuf Français, jus de viande beurré  
OU Filet de poisson, au beurre Angevin  
Ratatouille fraîche ou frites

~~~~

Fruits au sucre OU Tarte aux fraises
OU Coupe de glaces et sorbet trois boules
(Chocolat, Vanille, Framboise)

~~~~

Y compris, Un jus de fruit Ou Un Coca

## Nos glaces, fabrications maison ou artisanales

Chocolat noir , Citron vert , Citron jaune , Yuzu , Foie gras de canard au Porto blanc,  
Framboise , Pomme , Vanille , Nougat



# LA CARTE A EMPORTER

\* \* \*

## L'APERITIF



|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| Plateau 20 pièces apéritives Froides du moment | 20 € |
| Plateau 20 pièces apéritives Chaudes du moment | 20 € |
| Verrine inspiration du chef                    | 2 €  |

## LES ENTREES

|                                                                                                      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Duo de saumon Ecossais en gravlax et fumé maison crème ciboulette                                    | 9 €  |
| Terrine de canard petits légumes et escargots persillée , caviar de tomate , palmiers aux herbes     | 9 €  |
| Délice de foie gras maison champignons persillé balsamique , mouillettes de magret fumé maison       | 9 €  |
| Duo de foie gras maison ( Nature mi cuit et au Figue )                                               | 12 € |
| Ile flottante , duo saumon et cabillaud fumé maison œuf de truite fumé et coulis de bigorneaux       | 12 € |
| Velouté de cèpes , fagots d'escargots , crumble herbes                                               | 12 € |
| Huitres pochées sur lit de poireaux et haricot de mer , chantilly de langoustine , perles croquantes | 18 € |
| Homard et st jacques a la Thermidor                                                                  | 18 € |
| Œufs brouillés au truffes                                                                            | 18 € |

## LES PLATS

|                                                                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Bavette de bœuf Black Angus , pommes Sarladaises ; sauce Martini                                                    | 13 € |
| Pull pork de Pluma ibérique et joue de porc confite sauce cidre du Clos Cerisey                                     | 13 € |
| Rouget Barbé snacké sauce au Grand marnier                                                                          | 13 € |
| Croustillant de pied de cochon et ris de veau , crispy de lard , pommes sarladaise , verdurette vinaigrette truffée | 17 € |
| Filets de caille rotis sur tarte oignons et figue confit ; sauce Lucullus                                           | 17 € |
| Choucroute de la mer Revisitée ( lotte , saumon , rouget , moules , gambas )                                        | 17 € |
| Ravioles noires de coques , huitre pochées jus corsé de coquillages mousseux                                        | 21 € |
| Mignon et ris de veau braisé au giroles et Sauterne                                                                 | 21 € |
| Filet de bœuf Charolais ( 150gr ) a la Périgieux ; foie gras pôlé ( 30 gr ) brisures de truffe                      | 21 € |
| Homard Normand entier ( 150gr décortiqué ) au beurre de Sauterne                                                    | 48 € |

## LES DESSERTS

|                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Crumble fruits d'Automne confits                                                                  | 6 € |
| Tartelette poire et figue                                                                         | 6 € |
| Déclinaison de pomme ( tuile , financier , confit )                                               | 6 € |
| Tiramisu marron framboise fraiches spéculos                                                       | 7 € |
| Palette des desserts ( tartelette , verrine marron , crumble , financier pomme , tuile , fruits ) | 8 € |
| Gratin de fruits d'automne                                                                        | 8 € |

Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux  
Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies  
La liste de nos plats pouvant contenir des allergènes est à votre disposition



Tout sera mis en place pour vous faciliter les choses pour réchauffage et dressage

Septembre 2022