

Les
MENUS

MENU APAR **T**

50€

AMUSE-BOUCHE

LE HADDOCK

*Haddock juste tiédi, crémeux de chou-fleur, gel d'oignons rouge
Bouillon fumé relevé au curcuma frais, croûtons dorés*

LE THON

*Filet de thon mariné puis snacké, espuma « dashi/citronnelle »
Chou-vert en maki, agrumes de chez « Bastelica »*

LE FROMAGE (supplément **7€**)

*Brie de Meaux foisonné à l'huile de truffe, condiments mostarda
Croustillant de pain et jeunes pousses de Chez Rudy Bastelica*

PRE DESSERT

LA POMME

*Sablé aux noix, pomme confite et crème légère « marron/whisky »
Glace céleri, pomme et châtaigne*



ACCORD MENU APAR **T**

28€

2 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU **HARMONIE**

70€

AMUSE-BOUCHE

LE RIS DE VEAU

*Ris de veau croustillant, crème glacée à la vieille mimolette
Oignons caramélisés au pommeau façon tatin*

LA SAINT JACQUES

*Noix de coquilles Saint-Jacques, bouillon de volaille crémé,
Mousseline d'artichaut en raviole safranée, râpée de truffe fraîche*

LE BOEUF

*Faux filet « Aubrac » rôti et plat de côte confit puis laqué
Cromesquis d'aligot, condiment d'algues acidulées*

LE FROMAGE (**supplément 7€**)

*Brie de Meaux foisonné à l'huile de truffe, condiments mostarda
Croustillant de pain et jeunes pousses de Chez Rudy Bastelica*

PRE DESSERT

LA MANDARINE

*Mandarine en marmelade et suprêmes, pesto sucré
Servie dans un blanc manger à la vanille, sorbet coriandre*



ACCORD MENU **HARMONIE**

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

35€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU DE GUSTATION

95€

L'HUÎTRE ET SAINT JACQUES

*Tartare d'huître et Saint Jacques, fine feuille de Sarrasin
Foie gras du Gers confit et garniture d'un pot au feu*

LE RIS DE VEAU

*Ris de veau croustillant, crème glacée à la vieille mimolette
Oignons caramélisés au pommeau façon tatin*

LA TRUFFE

*Fricassée de légumes oubliés et truffe fraîche servie en cocotte
Poitrine de cochon confite, betterave et jus de viande*

LA SAINT JACQUES

*Noix de coquilles Saint-Jacques, bouillon de volaille crémé,
Mousseline d'artichaut en raviole safranée, râpée de truffe fraîche*

LE PIGEON

*Pigeon rôti et nougat, cuisse confite au poivre « Malabar »
Céleri rave fondant, confit d'ananas et râpée de citron vert*

LE FROMAGE

*Brie de Meaux foisonné à l'huile de truffe, condiments mostarda
Croustillant de pain et jeunes pousses de Chez Rudy Bastelica*

LE CHOCOLAT

*Soufflé au chocolat Valrhona « Guanaja 70% »
Streusel praliné noisette, sorbet « cœur de Guanaja »*



ACCORD MENU DE GUSTATION

4 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

45€

Prix net, service compris

Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément