

MENU

« Menu Gourmet »

Deux plats au choix
Two dishes of your choice
50 euros

« Menu Gastronomique »

Entrée - Plat - Fromage - Dessert
Starter - Main Course - Cheese - Dessert
60 euros (Sans fromage – without cheese) 70 euros

« Menu Dégustation »

Notre Chef Maxime DESCHAMPS »
vous propose une sélection
de 7 Plats de sa Carte ...
100 euros



Tous nos Prix sont en Euros, Service et Taxes Compris
Prices in Euros, Service and Taxes Included

Coussinet de Champignons, Foie gras poêlé, Truffe de Mirambeau,
Émulsion de sous-bois
Mushrooms ravioli, Pan fried Duck Foie gras, Truffle from Mirambeau,
Undergrowth Foam

Ou / or

Langoustines en spaghetti croustillants, Nougatine coulante d'ail et d'orange
Fine salade de plantes et d'herbes
Langoustine spring rolls, Orange and garlic "nougatine",
Mixed green salad and herbs

—

Dos de Cabillaud cuit à basse température, coquillages aller-retour
Écrasée d'échalote à l'estragon, mousseux d'une marinière
Cod Fish cooked at low temperature, shellfish,
Mashed shallots with tarragon, Shellfish sauce

Ou / or

Suprême de canette à la mangue
Gnocchi de pomme de terre, purée de petit pois
Jus de viande à l'huile de sésame
Duck and mango
Potato gnocchi, green pea purée
Meat sauce lifted with sesame oil

—

Brie à la Truffe
Stuffed Brie with black truffle

Ou / or

Sélection de fromage selon Jean-Yves Bordier
Selection of cheese from Jean Yves Bordier

—

Pain de Gênes, Crémeux au chocolat « Los Ancones » de Michel Cluizel,
Fine tuile au grué de cacao,
Sorbet framboise
Almond sponge cake, Chocolate cream «Los-Ancones » from Michel Cluizel,
Cocoa crisps, Raspberry sorbet

Ou / or

Légère nage d'agrumes,
Cake banane façon pain perdu, Sorbet orange sanguine
Citrus, Banana cake as French toast, blood orange sorbet