

MENU

« Menu Gourmet »

Deux plats aux 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 »

disponible uniquement le Soir

Notre Chef « Maxime Deschamps »

vous propose sa sélection

de 7 Plats de la Carte

Available for dinner only

110 euros



Tous nos prix sont en euros, Service et Taxes Compris

Prices in Euros, Service and Taxes Included

*Douillet de champignons et coquillages, Asperges de Blaye,
Bouillon aéré de morilles*

Stuffed ravioli with mushrooms and shellfish, Asparagus from Blaye, Morel mushroom sauce

Ou / or

Langoustine en spaghettis 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 Maigre cuit meunière, coquillage aller-retour

Ecrasée d'échalotes à l'estragon, mousseux d'une marinière

Stone bass cooked "meunière style", shellfish,

Mashed shallots with tarragon, shellfish sauce

Ou / or

Carré et selle d'Agneau

Quinoa comme une semoule au citron confit,

Quelques légumes cuit au curry, Jus gras des rôtisseurs

Rack and saddle of Lamb,

Quinoa with candied lemon, Curried seasonal vegetables, Lamb juice

-

Brie à la Truffe

Stuffed Brie with black truffle

Ou / or

Sélection de fromages selon Jean-Yves Bordier

Selection of Cheese from Jean-Yves Bordier

-

Pain de gènes, Crémeux au chocolat « Los Ancones » de Michel Cluizel,

Fine tuile au gruë de cacao,

Sorbet framboise

Almond sponge cake, Chocolate cream «Los Encones » 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