

MENUS

Lunch - deux services	39,00 €
Menu Découverte - trois services	49,00 €
Menu Confiance - cinq services	89,00 €
Menu Confiance - cinq services avec la sélection de vins	139,00 €

Nos menus sont servis uniquement pour l'ensemble de la table.

ENTRÉES

Anguille au vert	39,00 €
Maquereau mariné aux agrumes comme un gravlax brousse de brebis, jus à l'oseille	31,00 €
Huîtres spéciales Gillardeau N3 caviar impérial gold, sarrasin, cresson	49,00 €
Quenelles de sandre à la lyonnaise sauce Nantua	34,00 €
Chaud-froid de jambon persillé, anguille fumée petits pois, céleri rémoulade, raifort	36,00 €
Noble Pâté-Croûte porc noir de Bigorre, canard et foie gras d'oie du Sud-Ouest Production limitée	46,00 €

VIANDES

Lapin à la Kriek râble de lapin Rex du Poitou rôti au sautoir nèfles, amandes, sauge	46,00 €
Agneau Allaiton de l'Aveyron rôti au sautoir coco de Paimpol, houmous, coriandre	46,00 €
Tartare de bœuf Holstein de Bavière taillé au couteau	39,00 €
Côte de bœuf Holstein de Bavière affinée rôtie au four Josper, béarnaise, légumes saisonniers 2 couverts, prix par personne	59,00 €
Filet pur de bœuf rôti au poivre concassé flambé au cognac Delamain, mousseline de ratte du Touquet	69,00 €

POISSONS

Lieu jaune de ligne rôti de l'Île d'Yeu, asperges vertes de Pertuis comté Marcel Petite, sabayon au vin jaune	49,00 €
Lotte de Bretagne rôtie risotto de pommes de terre Charlotte parmesan Reggiano, cecina de bœuf, jus d'herbes	49,00 €

DESSERTS

Gaufre de Bruxelles	18,00 €
Baba ivre de rhum El Dorado 12 ans, ananas gingembre	18,00 €
Eclair vanille de Tahiti, praliné noisette	18,00 €
Tartelette chocolat amer glace pistaches de Sicile torréfiées	18,00 €

Uniquement sur réservation
cuisson minute du feuilletage

Millefeuille vanille de Tahiti minimum 2 couverts, prix par personne	24,00 €
---	---------

FROMAGES

Sélection de fromages de la maison Van Tricht	18,00 €
---	---------

MES CROÛTES

disponible uniquement sur réservation
production limitée

Pithiviers canard au sang de Challans de Gérard Burgaud foie gras d'oie (2 couverts)	89,00 € par personne
--	-------------------------

Tourte charcutière porc basque de Pierre Oteiza foie gras d'oie, ris de veau (2 couverts)	89,00 € par personne
---	-------------------------

Bœuf Wellington filet pur de bœuf Simmental, foie gras d'oie jus corsé (6 à 10 couverts)	89,00 € par personne
--	-------------------------

Koulibiak saumon écossais, épinards, sarrasin russe champignons de Paris (8 à 12 couverts)	89,00 € par personne
--	-------------------------