

## 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

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 €
Rouget barbet laqué au citron confit, piment d'Espelette fleur de courgette soufflée, jus bouillabaisse	39,00 €
Chaud-froid de jambon persillé, anguille fumée 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 €
Tartare de bœuf Holstein de Bavière taillé au couteau	39,00 €
Côte de bœuf Holstein de Bavière affinée rôtie au four Jospier, 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 de l'Île d'Yeu rôti ragoût de courgette de Provence, tomates confites, olives Taggiasche	49,00 €
Lotte de Bretagne rôtie risotto de pommes de terre Charlotte parmesan Reggiano, cecina de bœuf	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 €
Fraisier, sorbet fraise, rhubarbe	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
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

Pigeon royal d'Anjou en croûte foie gras d'oie, anguille fumée par nos soins	89,00 € par personne
---------------------------------------------------------------------------------	-------------------------