

A LA CARTE

LES ENTRÉES



LE FOIE GRAS TERRINE

Moelleux de Foie Gras Mi-Cuit , Coulis au Café.

30 €

CHAUD FROID DE CRABE

Pressé de Crabe au Gingembre, Emulsion D'Etrilles.

29 €

LE SAUMON SAUVAGE

Saumon D'Ecosse Façon Gravelax, Gel Mangue et Citron Kalamansi.

29 €

LA RAVIOLE

Raviole de Cabillaud, Tombée de Champignons & Petits Légumes.

29 €

LE TOPINAMBOUR

Velouté de Topinambours à la Truffe.

25 €

Prix nets / Service Compris

LA MARÉE



LE TURBOT

Filet de Turbot Façon Meunière, Sabayon à L'Espelette.

48 €

LA SAINT-JACQUES

Snackée, Jus « Corsé », Purée de Légumes Racine & Perles de Truffe.

44 €

LE LOUP

Filet de Loup de Méditerranée, Tombée D'Epinars, Jus aux Agrumes.

42 €

LE SAUMON SAUVAGE

Filet de Saumon D'Ecosse, Risotto à la Betterave et Crumble de Lard.

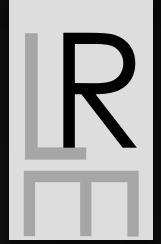
40 €

LE VEGETARIEN

Panier du Marché, Tartelette Feuilletée.

30 €

Prix net et service compris



LE CERF

Dos de Cerf, Purée de Chou Rouge aux Myrtilles,
Polenta Crémeuse & Châtaignes Rôties.

44 €

PRESA DE PORC

Porc Ibérique Laqué Teriyaki, Wok Asiatique.

43 €

LA CANETTE DE LA DOMBES

Filet de Canette en Croute de Noisettes,
Champignons du Moment, Pommes Grenailles.

41 €

FROMAGE

La Poire Moelleuse et Roquefort Papillon Noir , Nuage Sucré.

12 €



LES DESSERTS Sont à commander en debut de repas

LE 70

Pour les Amoureux du Chocolat Noir.

16 €

LE CITRON JAUNE DE SICILE

En Découverte « SURPRISE ».

16 €

LA BANQUISE

Trilogie de sorbets sur « ICEBERG ».

16 €

LA MANGUE

Mangue Fraiche et Tuile Croquante, Fraicheur D'Espuma et Sorbet.

18 €