

MENU DÉJEUNER 18€/23€

EFFEILLÉ DE MORUE FRAICHE ET
POMME DE TERRE CHARLOTTE,
COULIS DE POIREAUX ET ÉMULSION AMANDE

OU

RAVIOLES DE FOIE GRAS ET PIEDS DE PORC,
MOUSSELINE DE PETITS POIS ET BOUILLON TRUFFÉ

-

DOS D'AIGLE BAR RÔTI,
FRICASSÉE DE FENOUIL ET BASILIC,
JUS D'OIGNONS DOUX ET HUILE D'OLIVE VANILLÉE

OU

ROGNONS DE VEAU POÊLÉS, CRÈME DE HARICOTS BLANCS,
JUS INFUSÉ AUX CÈPES SECS,
VIENNOISE DE COURGETTES ET OLIVES

-

SALADE DE FRAISE ET CHIBOUST GRATINÉE AU MIEL,
JUS DE FRAISE ET CARAMEL D'ORANGE

OU

FINE TARTELETTE TIÈDE CHOCO-BANANE,
SAUCE RHUM ET SORBET MANGUE

Deux plats 18€ / Trois plats 23€

À la carte

LE DÉBUT DE LA FAIM

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD,
COMPOTÉE DE MANGUE ET GINGEMBRE SUR UN FIN SABLÉ,
GELÉE DE MUSCAT
19,50€

HUÎTRES DE CANCALE
EN TRANSPARENCE D'EAU DE MER, MOUSSELINE
D'ÉCHALOTES AU VINAIGRE ET ANGUILE FUMÉE
18€

DEMI HOMARD BRETON,
FRAÎCHEUR DE BETTERAVE CITRONNÉE,
CHOUX FLEUR AU CURRY, BALSAMIQUE PERLÉ
21€

GROSSES ASPERGES DE PROVENCE,
MORILLES FRAÎCHES, DOUCEUR DE PETITS POIS ET NUAGE
D'ESTRAGON, CHIPS DE PAIN AU VIEUX CONTÉ
19€

LES POISSONS

FILET DE SOLE CUIT SUR ARRÊTE,
FRICASSÉE DE CONCOMBRE, CRABE ET CITRONNELLE
30€

NOIX DE ST JACQUES GRILLÉES,
MOUSSELINE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE,
CHANTERELLES AU JUS DE FÈVES DE TONKA
28€

PAVÉ DE BAR CUIT À BASSE TEMPÉRATURE,
CAVIAR DE PÂTES, CRUSTACÉS ET JUS AU FENOUIL SEC
29€

*Nos prix s'entendent service compris et TTC
Toutes nos viandes sont d'origine française*

À la carte

LES VIANDES

DOS DE VEAU DE LAIT,
RAVIOLES COULANTES DE BUTTERNUT,
FRICASSÉE DE PIEDS DE MOUTON ET ROQUETTE,
JUS AU VIN DE XÉRÈS
28€

CARRÉ D'AGNEAU DE QUERCY RÔTI,
MOUSSELINE DE PETITS POIS AUX OLIVES,
RHUBARBE ET SUCRINE RÔTIE, JUS À L'INFUSION DE THYM
29€

LA FIN DE LA FAIM

FIN TUBE CHOCO PRALIN,
POMME CONFITE,
GLACE CARAMEL TRUFFÉE ET LAIT D'AMANDE
9€

ROYAL DE CHOCOLAT ET FRUIT DE LA PASSION,
GLACE CHOCOLAT BLANC
9€

BONBONNIÈRE DE CLÉMENTINES ET FRAMBOISES,
CRÉMEUX DE MASCARPONE ET SORBET MANDARINE
9€

FRAÎCHEUR DE PAMPLEMOUSSE, SORBET COQUELICOT,
CRÉMEUX D'AMANDE ET CLÉMENTINE
9€

SÉLECTION DU FROMAGER « ST NICOLAS »
11€

MENU GALERIE 55€

ASPERGES VERTES DE PROVENCE,
POIREAUX ET AMANDES,
COPEAUX DE FOIE GRAS MARINÉ

-

ST JACQUES BRETONNES POÊLÉES,
CRÈME DE PETITS POIS ET POUTARGUE,
ÉMULSION CITRONNELLE

-

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI,
MOUSSELINE DE COURGETTE MENTHOLÉE ET
ROULÉ D'AUBERGINE AUX OLIVES, JUS LANGUEDOCIEN

-

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA FROMAGERIE ST NICOLAS
ou
VODKA ET CITRON, FRAISE ET BASILIC

-

DOUCEUR DE CHOCOLAT ET FRAMBOISE AUX GRAINES DE TOURNESOL,
GLACE CARAMEL

MENU GOYA 37€

SALADE DE POMMES ET MAGRET FUMÉ EN FRAÎCHEUR DE
CONCOMBRE CITRONNÉ, PERLÉ DE VINAIGRE BALSAMIQUE

PAVÉ DE BAR RÔTI, FRICASSÉE D'ÉCHALOTES ET PIED DE
PORC À L'ORIGAN, POUSSÉS DE PETITS POIS

TUBE CHOCO-CAFÉ,
ÉMULSION RHUM ET GLACE BANANE