

## ENTRÉES

Lobe de foie gras de canard mariné à la Syrah, au poivre et épices, cuit entier	29 euros
Salade de Homard bleu « Atlantique Nord-Est », haricots verts, museau de porc, huile de sésame sauce soja	49 euros
Langoustines à la plancha, pétales d'artichaut aux senteurs asiatiques	65 euros
Cuisses de grenouilles sautées au beurre de Guérande, crème et chips d'ail, persil frit, pommes de terre ratte au caviar osciètre « Prestige »	79 euros

## PLATS

Filet de Rouget à la plancha, carpaccio de courgettes, tomates et olives grillées, crème légère aux pistils de safran	49 euros
Filet de Sole cuit au four, langoustine à la plancha, huitres spéciales d'Isigny sur mer, jeunes pousses d'épinards, beurre Nantais au jus d'huitres	69 euros
Médallions de Homard bleu « Atlantique Nord-Est » sautés à cru, nage aux agrumes et Beauges de Venise, petits légumes printaniers	69 euros
Pigeonneau fermier rôti en cocotte, les ailes croustillantes, ses cuisses en pastilla, jus de cuisson aux épices	42 euros
Dos d'agneau « Nicolas Giraud » à Sisteron, cuit sur l'os, jus de cuisson aux senteurs provençales, gratin d'aubergines	45 euros
Cœur de ris de veau poelé, écrevisses, sauce Nantua légèrement gratinée	65 euros
<u>FROMAGES DU MOMENT OU DESSERTS</u>	20 euros
Comme un vacherin aux notes de framboise et vanille "Bourbon"	
Soufflé chaud au Grand Marnier, glace Plombières	
Evolution autour du chocolat	
Croustillant aux Fraises des bois, crème glacée à la pistache	



## LA GRANDE TABLE

Pour vous faire découvrir nos plats et menus, au rythme des saisons, il nous faut des Hommes, un produit, de la créativité, un peu d'émotion, afin que nous puissions perpétuer l'art culinaire à la Française.

**« Passer à table, converser sur la gourmandise et surtout partager me comblent de bonheur »**

## AGNEAU, COQUILLAGES ET ESCARGOTS

### MENU DECOUVERTE

Epaule confite en gelée,  
vinaigrette acidulée aux coques

•••

Tempura d'escargots, couteaux à l'huile d'olive,  
piquillos et piment d'Espelette

•••

Crème d'orties, ris d'agneau, sommités de chou-fleur,  
huile de colza grillé

•••

Dos rôti sur l'os, croute aux herbes, petits légumes,  
jus aux senteurs provençales

•••

Chocolat croquant aux abricots

•••

Petits fours & Friandises

Menu à 69 euros

## RIVIERE, MER ET FERME

### MENU DEGUSTATION

- ◉ Langoustines à la plancha, pétales d'artichaut aux senteurs asiatiques
- 
- Cuisses de grenouilles sautées au beurre de Guérande, crème et chips d'ail, persil frit, pommes de terre ratte au caviar osciètre « prestige »
- 
- ◉ Médallions de Homard bleu « Atlantique Nord-Est » sautés à cru, nage aux agrumes et Beauges de Venise, petits légumes printaniers
- 
- Cœur de ris de veau poelé, écrevisses, sauce Nantua légèrement gratinée
- 
- ◉ Foie gras de canard à la plancha, jus au vinaigre de framboise
- 
- Sélection de fromages affinés
- 
- Croustillant aux Fraises des bois, crème glacée à la pistache
- 
- Petits fours & Friandises
- 
- Menu Complet à 159 euros
- ◉ Menu en 3 Plats Fromage & Dessert à 139 euros

Nos menus sont recommandés pour l'ensemble de la table

Prix net incluant la TVA à 10% - Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez-vous adresser au responsable de salle