

La Carte

Euros

Les Entrées

Foie gras frais maison et son Caramel de Macvin 	22
Asperges Violettes des Landes, Magret fumé et séché au Phâteau, Vinaigrette orangée 	22
Terrine de Lotte de nos côtes, Poullis de Betterave et légumes racine croquants 	22
Méli-mélo de Légumes de chez nous et Pressé de Volaille fermière maison 	18
Saumon fumé au Phâteau, Emulsion d'Algues, Dentelle de Curry 	18

Les Poissons & Crustacés

Filet d'Esturgeon de Neuvic Rôti, Sauce Vierge, légumes du moment 	25
Noix de Saint-Jacques de nos côtes juste saisies, Tombée d'Épinards frais, Poullis de Homard 	32
Le Homard « Pattes Bleues » entier décortiqué, Sauce Estragon, Topinambour 	52

Les Viandes

Suprême de Pintade fermière, Sauce aux herbes fraîches du Potager 	25
La Caille fermière rôtie désossée et farcie, Jus à la truffe d'été, Pommes rattes au four 	32
Noisettes de Filet de Cerf, Sauce Grand - Veneur 	32
Filet de Bœuf Pharolais aux Morilles Sauvages, Pomme de terre au Comté 	42

L'Assiette de Fromages d'ici et d'ailleurs affinés  à partir de 11

Les Desserts

Cocktail de sorbets maison 	11
Prémexue de Praliné à la Mascarpone, Banane rôtie 	11
Pavlova à l'Ananas et Agrumes, Poullis Coco et fruits de la passion 	14
Ganache de chocolat et son parfait à l'Absinthe 	14
Nougat glacé au Kirsch de Fougerolles, Palets croquants, Griottes de Fougerolles 	14
Moelleux tiède à l'orange, Glace Cacao au Bois d'Inde 	14

