LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard en terrine mi-cuit - Chutney de coing au cassis, pain aux noix		24 €
Tartare de Gambas « Black Tiger » - Crémeux d'avocat, perles de citron caviar, vinaigrette de betterave au litchi		26 €
Œuf bio - Cheveux d'ange de poireaux, feuille de shiso vert, mayonnaise fumée à l'ail noir		17 €
Pâté en croûte au cochon du Perche - Éclats de pistaches		19 €
Saumon fumé d'Écosse - Sucrine, pomme Granny Smith, crème d'aneth, perles d'œufs de truite		25 €
Jambon ibérique Bellota (affiné 36 mois) – Tranché en chiffonnade, roquette, huile d'olive vierge extra		27 €
Charcuteries - ***Petite ou Grande planche***	14 €	25 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe à l'oignon de Roscoff - Gratiné au comté fruité, mouillettes croustillantes		13 €
Mozzarella Burrata rôtie - À la truffe noire, scamorza fumée, fricassée de champignons forestiers		26 €
Foie gras de canard poêlé en escalope - Topinambour et rutabaga aux épices dukkah, réduction de Noilly Prat		28 €
Ravioles de langoustines de Bretagne - Émulsion iodée de crustacés - ***2 ou 3 pièces***	27 €	39 €
Escargots de Bourgogne - Au beurre persillé et ail rose - ***Par 6 ou 12***	18 €	30 €

LES VIANDES

Tartare de bœuf charolais au couteau - Condiments et pickles, frites allumettes maison, sucrine	28 €
Poulet jaune cuit à basse température - Aux morilles, rigatonis au parmesan, pousses de cresson, jus crémeux	33 €
Paleron de veau confit 10 heures - Fregola sarda au butternut, jus réduit aux girolles	39 €
Filet de bœuf (200 g)- Pommes grenailles aux herbes fines, échalotes confites, sauce au poivre cinq baies et cognac	48 €

Les Grosses Pièces à Partager (2 à 3 convives)

Train de carré d'agneau d'Occitanie rôti (9 côtes) - Purée de pommes de terre au beurre, jus corsé au thym	133 €
Côte de bœuf Black Angus (1,2 kg) - Pommes de terre rattes sautées, jeunes pousses, jus crémeux au poivre de Timut	135 €

LES POISSONS

selon l'arrivage de la criée

Pavé de saumon - Risotto de chou-fleur, brocolinis rôtis, émulsion au citron combawa	31 €
Dos de cabillaud nacré - Haricots verts et pois gourmands, chou pak-choï brûlé, sauce vierge aux herbes fraîches	35 €
Noix de Saint-Jacques à l'unilatérale - Mousseline de rattes, croquant de pissenlit, râpée de truffe noire	38 €
Sole entière 500g *(Meunière ou grillée)* - Poêlée de légumes verts, beurre noisette	62 €

LA SALADE

Salade folle - Bouquet de mâche et frisée, courge rôtie, crottin de Chavignol, croûtons briochés, noisettes torréfiées, pickles de poire, vinaigrette douce à la moutarde et miel d'acacia	28 €

LES FORMULES

Plat du jour	26 €
La formule Affaire : Mise en bouche + Plat du jour + 1 verre de vin (15cl) ou demi eau (50cl)	29 €

LES FROMAGES

Assiette de fromages affinés - Saint-nectaire fermier, tomme aux fleurs, comté fruité 18 mois, chèvre frais	13 €

LES DESSERTS

Citron Intense - Crème glacée au citron de Sicile, trait de limoncello		11 €
Café gourmand - Trois verrines du moment, cake praliné		12 €
Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar - Croquant de cassonade		12 €
Brioche perdue - Poires pochées, noix de pécan caramélisées, glace au caramel à la fleur de sel		17 €
Moelleux au chocolat Valrhona - Cœur coulant, glace à la vanille Bourbon turbinée		15 €
Sorbets et glaces Berthillon - 2 ou 3 boules au choix	13 €	16 €

Prix net TTC - Service compris

Chef de cuisine : S. BOUHALASSA

Déjeuner : 11h45 - 14h45

Les formules Plats du jour & Affaires sont servies uniquement le midi

Dîner : 18h45 - 22h30