

LE MENU BISTRONOMIE

32.00€

Pour commencer

Nos prix à la carte

- Pot au feu en terrine, légumes mi-cuit, sauce gribiche..... 13€
boiled beef terrine, vegetables partly cooked, gribiche sauce
- La bouillabaisse à notre façon, espuma d'aïoli 15€
Fish soup, mixed fishes, aioli espuma

Puis

- Suprême de volaille risotto de butternut, espuma de parmesan..... 25€
Chicken suprême, butternut squash risotto, parmesan espuma
- Ou Filet de Daurade, salsifis, câpres frits, sucrine grillée..... 25€
Filet of sea bream, fried salsify and capers, griled lettuce hearts
- Ou Cerf rôti, poire au vin rouge, jus au poivre vert, chou rouge confit 25€
Roasted back stag, red wine pear poched, green peppercorn sauce, red cabbage confit

Enfin

- Entremet aux fruits exotiques, streuzel coco, mousse ananas et noix de coco, sorbet fruit de la passion 10€
Exotic fruits entremet, coco and pineapple mousse, passion fruit sorbet
- Ou Le tout choco, sorbet chocolat blanc, madeleines au chocolat 10€
Chocolate cake, white chocolate ice cream, chocolat madeleine
- Ou Le duo de sorbet maison et son brownies 10€
Duo of home sorbet and chocolate brownies
- Ou L'assiette de fromages affinés par la fromagerie Mercy Cheese plate..... 10€

Chef de cuisine : John Ellis

LE MENU A LA TRUFFE NOIRE*

L'Entrée, le plat, le dessert **109.00€**

L'Entrée, le plat, le fromage et le dessert **119.00€**

Nos prix à la carte

Pour commencer

Tartare de cabillaud truffé, écailles de truffes et céleri rave*,..... 30€

Black truffled risotto

Ou Escalope de foie gras poêlée, pommes et coings, jus aux truffes* 35€

Pan-fried duck liver with onion and pear marmelade, truffled sauce

Puis

Le poisson en arrivage des petits chalutiers, son accompagnement et ses truffes* noires 60€

*Catch of the day from small fishing dragger and black truffles**

ou La longe de veau rôtie, jus aux truffes*, purée de pomme de terre truffée 60€

Filet of veal, truffled sauce and a pressed potato terrine

Puis

Le fromage sélectionné par la fromagerie Mercy aux truffes* noires 15€

Truffled cheese*

Enfin

Le mille-feuilles aux truffes 25€

Truffled mille-feuilles

**Truffes noires, tuber mélanosporum*

Règlement accepté par Carte bancaire, American express, Titres restaurant, Espèces

Règlement non accepté par chèque et chèques vacances

Liste des allergènes présents dans nos menus sur simple demande auprès de notre personnel