

A LA CARTE

ENTREES

Foie gras de canard des Landes, poêlé, asperges vertes de Cavaillon et jeunes baies	38
Langoustines de Bretagne, cuites au beurre, champignons de saison et sabayon aux senteurs des sous-bois	42
Asperges blanches des Landes juste gratinées au vieux parmesan	28
Souvenirs d'enfance :	
Œuf de nos poules, façon mimosa, caviar Oscietre	45
Mesclun de saison, pignons de pin et Ossau-Iraty	18

POISSONS

Bar de ligne cuit en vapeur de gros sel, ratatouille minute, beurre tomates	45
Turbot côtier cuit à la braise, artichauts, morilles et jus dissocié	45
Sole de l'Atlantique, meunière, beurre blanc et pommes soufflées	48

VIANDES

Ris de veau de cœur, rôti croustillant au beurre, morilles crémees et vin jaune	45
Filet de bœuf wagyu, haricots croquants et noisettes	55
Agneau d'ici, de la famille Vallengelier, petit pois, lard et ail des ours	42

FROMAGES

Chariot de fromages affinés	14
------------------------------------	----

DESSERTS

Nous vous invitons à choisir vos desserts en début de repas	
Forêt noire revisitée par Clothilde	20
Premières fraises Cléry pleine terre de Carpentras kiwi AOP de l'Adour et fruits de la passion	22
Le soufflé, au noyau de Poissy et crème glacée	22

LE MENU du Midi du 15 au 17 mai

Du mercredi au vendredi

Entrées

Œuf de nos poules juste cuit, céleri et parmesan rôti
Fenouil mariné, haddock et citron

Plats

Cabillaud de l'Atlantique cuit en vapeur douce, épinards et tomates
Suprême de pintade, purée à l'huile d'olive et jus de viande

Desserts

Riz au lait à la cacahuète de Soustons	2 Plats	32€
Pêche pochée, sorbet yaourt	3 plats	39€

LE MENU GOURMAND jusqu'au 2 juin

Les soirs du mercredi au vendredi, le samedi et dimanche et jours fériés

ENTREES

Homard breton cuit au court bouillon, avocat, vitelotte et vieux balsamique
Œuf de nos poules mollet, petit pois en vinaigrette et gaspacho

PLATS

Saint pierre des côtes normandes, choux fleur et fèves de tonka
Longe de veau rôti en voile de noisette, pommes bouchons confites aux aromates

FROMAGE

Trilogie de fromages affinés

DESSERTS

Fraise, fraise, fraise et un peu d'amandes
Rhubarbe rôtie au gros sucre et vanille de Madagascar

JE SUIS GOURMAND...

Beaucoup (3 plats)	49€
Passionnement (4 plats)	56€
A la folie (5 plats)	75€

Menu carte blanche au choix du Chef

110€