

A LA CARTE

ENTREES

Foie gras de canard des Landes, poêlé, nèfles et giroles en pickles	38
Langoustines de Bretagne, cuites au beurre, champignons de saison et sabayon aux senteurs des sous-bois	42
Homard bleu minestrone de légumes printaniers et consommé de têtes	45
Souvenirs d'enfance :	
Œuf de nos poules, façon mimosa, caviar osciètre	45
Artichauts poivrade, en vinaigrette et condiments acidulés	25

POISSONS

Bar de ligne cuit en vapeur de gros sel, ratatouille minute, beurre tomate	45
Turbot sauvage, contisé de cédrat, poché dans une huile de verveine et choux pak choï braisé	45
Sole de l'Atlantique, cuite en vapeur douce, céleri, épinards et safran de M. Smet	48

VIANDES

Ris de veau de cœur, rôti croustillant au beurre, petit pois, fèves et lard de colonnata	45
Bœuf de Galice, en tournedos à la plancha, pommes soufflées et foie gras poêlé	48
Agneau d'ici, selle rôtie, panoufle croustillante, ail noir et fleur de courgette	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
La fraise de Bernard variété cifflorette au naturel et crème de Normandie	18
Le soufflé, au noyau de Poissy, framboise et crème glacée	22

LE MENU du Midi du 12 au 14 juin

Du mercredi au vendredi

Entrées

Burrata crémeuse, vierge de jambon sec et parmesan, salade croquante
Œuf de nos poules juste cuit, crème de courgette, émulsion parmesan

Plats

Cabillaud cuit en vapeur douce, épinards et tomates confites
Côte de cochon francilien grillée, pommes grenailles et jus court

Desserts

Pêches pochées et glace vanille	2 Plats	32€
Pancakes au chocolat et fruits rouges	3 plats	39€

LE MENU GOURMAND jusqu'au 6 juillet

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

ENTREES

Tourteaux de Fécamp, choux fleurs multicolores et jeune oseille
Ravioles au safran de M. Smet, cecina, parmesan et roquette en vinaigrette

PLATS

Maigre sauvage cuit en vapeur douce, avocat et citronnelle
Secreto de porc basque, gnocchi piémontais à la sarriette du jardin et tomates confites

FROMAGE

Trilogie de fromages affinés

DESSERTS

Premiers abricots pochés au romarin, meringue craquante
Framboise et dulcèy

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€