

Les Entrées

Terrine de foie gras de canard cuit au naturel, 28 €
chutney de fruits rouges, focaccia grillée

Belles langoustines juste saisies, 39 €
poêlée d'artichauts et girolles, jus iodé

Paume de ris de veau rôtie au sautoir, 36 €
étuvée de céleri et truffes d'été, jus au Porto

Vinaigrette de homard bleu et navets confits, 48 €
fine salade d'herbes fraîches, sauce acidulée à la mangue

Escalope de foie gras de canard poêlée, 28 €
marmelade de pêche aux quatre épices

Rouleaux de sole braisée, 39 €
confit de poireau à la truffe d'été

Saumon fumé d'Issigny, 19 €
crème légère à l'aneth, blinis maison

Les Poissons

Bar en croûte de sel, 72 €
légumes de notre potager et coquillages, beurre blanc aux herbes
(pour deux personnes)

Navarin de homard en carapace, 58 €
pommes de terre grenailles et petits légumes du jardin

Turbot rôti, 45 €
purée de pommes de terre à la truffe d'été, épinards « meunière »

Dos de bar rôti, 38 €
cannelloni de courgettes et aubergines, risotto de quinoa, sauce vierge

Filets de sole, 39 €
minestrone de légumes au pistou, pommes de terre au safran

Petite pêche de poissons fins, 38 €
purée de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce homardine crémeuse

Les Viandes

Cœur de filet de bœuf rôti au sautoir, 39 €
millefeuille de pommes de terre et compotée d'oignons à la truffe d'été, jus court

Pigeonneau en croûte de speculoos, 39 €
tatin d'échalotes à la vergeoise, sucrine braisée

Carré de cochon ibérique glacé, 28 €
écrasé de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne,
quelques légumes du jardin

Paume de ris de veau rôti servi en cocotte, 39 €
ragoût de fèves et girolles

Côte de bœuf « Angus », 68 €
pommes de terre rôties et légumes du jardin, croquette de moelle,
sauce vigneronne (pour deux personnes)

Les Fromages affinés

Pain aux noix et aux raisins 19 €

Les Gourmandises

Chariot de pâtisseries 22 € Sorbets 12 €

A commander en début de repas

Crêpes flambées aux fraises et aux framboises 34 €
(pour deux personnes)

Menu Découverte

Belles langoustines juste saisies,
poêlée d'artichauts et girolles, jus iodé

ou

Terrine de foie gras de canard cuit au naturel,
chutney de fruits rouges, focaccia grillée

ou

Rouleaux de sole braisée,
confit de poireau à la truffe d'été

Cœur de filet de bœuf rôti au sautoir,
millefeuille de pommes de terre et compotée d'oignons à la truffe d'été,
jus court

ou

Dos de bar rôti,
cannelloni de courgettes et aubergines, risotto de quinoa, sauce vierge

ou

Carré de cochon ibérique glacé,
écrasé de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne,
quelques légumes du jardin

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 74 €

Menu Gastronomique

Escalope de foie gras de canard poêlée,
marmelade de pêche aux quatre épices

ou

Saumon fumé d'Issigny,
crème légère à l'aneth, blinis maison

Paume de ris de veau rôtie au sautoir,
étuvée de céleri et truffes d'été, jus au Porto

ou

Boudin de homard de casier aux girolles,
queue rôtie au beurre demi-sel, crème de crustacés

Suprême de pigeonneau rôti au speculoos,
tatin d'échalotes à la vergeoise, sucrine braisée

ou

Turbot rôti,
purée de pommes de terre à la truffe d'été, épinards « meunière »

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 89 €



JUILLET 2018

Starters

Duck liver terrine, 28 €
chutney of red fruit, toasted focaccia

Dublin bay prawn, 39 €
artichokes and chanterelle, creamy bisque sauce

Sautéed calf sweetbread, 36 €
braised of celery and summer truffles, Porto juice

Blue lobster in « vinaigrette » sauce, 48 €
fresh herbs salad, mango sour sauce

Pan-fried duck liver scallop, 28 €
marmalade of peach in four spices

Braised sole, 39 €
leek conserve with summer truffles

Issigny smoked salmon, 19 €
creamy dill sauce

Fish

Sea bass in salt crust, 72 €
vegetables and shellfish fricassee, herbs butter (for two people)

Stew lobster's with vegetables from our garden, 58 €

Roasted turbot, 45 €
potatoes mousseline with summer truffles, spinach « meunière »

Roasted seabass, 38 €
zucchini and egg-plant cannelloni, risotto of quinoa, virgin sauce

Sole fillet, 39 €
vegetables of pesto, potatoes with safran

Small-scale fishing of fine fish, 38 €
potatoes mousseline with olive oil, lobster creamy sauce

Meat

Sautéed seared beef fillet, 39 €
potatoes « millefeuille » and onions compotee with summer truffles, meat juice

Crusted wood pigeon with speculoos, 39 €
shallot « tatin », sucrine salad braised

Rack of « Iberique pork », 28 €
mashed potatoes with « moutarde à l'ancienne »,
vegetables from our garden

Pan-fried calf sweetbread served in cocotte, 39 €
string bean ragout and chanterelle

Seared prime rib of beef « Angus », 68 €
potatoes and vegetables from our garden, bone-marrow « croquette »,
"vigneronne" sauce (for two people)

Matured cheese

walnut and raisin bread 19 €

Sweets

Trolley of pastries 22€ Sorbets 12 €

Please order at the beginning of your meal

Pancakes flambé with strawberries and raspberries (for two people) 34 €

Discovery Menu

Dublin bay prawn,
artichokes and chanterelle, creamy bisque sauce

or

Duck liver terrine,
chutney of red fruit, toasted focaccia

or

Braised sole,
leek conserve with summer truffles

Sautéed seared beef fillet, potatoes "millefeuille"
and onions compotee with summer truffles, meat juice

or

Roasted seabass,
zucchini and egg-plant cannelloni, risotto of quinoa, virgin sauce

or

Rack of "Iberique pork", mashed potatoes
with "moutarde à l'ancienne", vegetables from our garden

Matured cheese, walnut and raisin bread

Trolley of pastries

74 € Menu

Gourmet's Menu

Pan-fried duck liver scallop,
marmalade of peach in four spices

or

Issigny smoked salmon, creamy dill sauce

Sautéed calf sweetbread,
braised of celery and summer truffles, Porto juice

or

Steamed lobster ballantine with chanterelle,
roasted tail with half-salt butter, crustaceans cream

Crusted wood pigeon with speculoos,
Shallot "tatin", sucrine salad braised

or

Roasted turbot,
potatoes mousseline with summer truffles, spinach « meunière »

Matured cheese, walnut and raisin bread

Trolley of pastries

89 € Menu