



LES ENTRÉES FROIDES

Ceuf bio mimosa - Poireaux brûlés, cresson, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	17 €
Charcuteries - <i>Petite ou Grande planche</i>	14 € 25 €
Pâté en croûte - Aux pistaches et cochon du Perche, mesclun au Xérès	19 €
Terrine de foie gras de canard - Mi-cuit, chutney de coing et marrons aux figues, pain aux noix	24 €
Tartare de gambas «Black Tiger» - Crèmeux d'avocat à la coriandre, pomelos, vinaigrette de mangue	26 €
Saumon fumé d'Écosse - Sucrine, pommes Granny Smith, crème à l'aneth, éclats d'œufs de truite	24 €
Pata Negra affiné 36 mois - Roquette, huile d'olive	27 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Velouté - Champignons des bois, croûtons briochés	14 €
Mozzarella - Rôtie à la truffe noire, gratin de scamorza fumée, tuile de pain	27 €
Ravioles de langoustines de Bretagne - Émulsion iodée de crustacés - 2 ou 3 pièces	27 € 39 €
Foie gras de canard poêlé - Salsifis aux pruneaux d'Agen, jus réduit au cassis	28 €
Escargots de Bourgogne - Au beurre persillé et ail rose - Par 6 ou 12	18 € 30 €

LES VIANDES

Tartare de bœuf - Frites fraîches, condiments pickles, mesclun	28 €
Poulet jaune - Farcis, rigatoni aux morilles, pousses de blettes au comté, jus crémeux	33 €
Carré d'agneau rôti - Gratin dauphinois au Saint-Nectaire, réduction d'ail noir	41 €
Filet de bœuf de 200g - Pommes grenailles aux herbes fines, échalotes confites, sauce au poivre 5 baies et cognac	48 €
Côte de bœuf Black Angus de 1,2kg - Pommes de terre sautées à l'estragon, jeunes pousses, jus Timut - Pour 2 pers.	133 €

LES POISSONS *selon l'arrivage de la criée*

Pavé de saumon rôti - Déclinaison de butternut aux brocolinis, noisettes, crème de citron caviar	31 €
Cœur de cabillaud - Chou-fleur à l'étouffée, coriandre, épinards, émulsion de saté au lait de coco	35 €
Noix de Saint-Jacques - À la plancha, mousseline de ratte à la truffe, pommes gaufrettes, jus périgourdin	41 €
Sole entière grillée 500g (<i>Meunière ou grillée</i>) - Poêlée de légumes verts, beurre noisette	62 €

LA SALADE

Salade folle - Haricots verts, mâche, chèvre, betterave fumée, pommes Golden, raisins	26 €
--	------

LES FORMULES

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

LES FROMAGES

Tomme des fleurs, Saint-Nectaire, Comté fruité 18 mois, chèvre frais	13 €
---	------

LES DESSERTS

Café gourmand - 3 verrines, cake praliné	12 €
Citron intense - Crème glacée au citron de Sicile, Limoncello	11 €
Crème brûlée aux gousses de vanille de Madagascar - Croquant de cassonade	12 €
Fraîcheur de mangue - Fruits de la passion, blanc-manger à l'herbe de Lippia, cheveux d'ange au miel d'acacia	16 €
Moelleux au chocolat Valrhona - Cœur sensible, glace vanille turbinée	15 €
Brioche perdue - Poires caramélisées, éclats de noix de pécan, glace caramel au beurre salé	15 €
Sorbets et glaces Berthillon - 2 ou 3 boules au choix	13 € 16 €