

ENTRÉES

- Lobe de foie gras de canard mariné à la Syrah, au poivre et épices, cuit entier 29 euros
- Salade de Homard bleu « Atlantique Nord-Est », haricots verts, museau de porc, huile de sésame sauce soja 49 euros
- Langoustines à la plancha, pétales d'artichaut aux senteurs asiatiques 65 euros
- Cuisses de grenouilles sautées au beurre de Guérande, crème et chips d'ail, persil frit, pommes de terre ratte au caviar osciètre « Prestige » 79 euros

PLATS

- Filet de Rouget à la plancha, moules de Bouchot du Mont-Saint-Michel, crème légère aux pistils de safran 49 euros
- Filet de Sole cuit au four, langoustine à la plancha, huitres spéciales d'Isigny sur mer, jeunes pousses d'épinards, beurre Nantais au jus d'huitres 69 euros
- Médailles de Homard bleu « Atlantique Nord-Est » sautés à cru, nage aux agrumes et Beames de Venise, petits légumes printaniers 69 euros
- Pigeonneau fermier rôti en cocotte, les ailes croustillantes, ses cuisses en pastilla, jus de cuisson aux épices 42 euros
- Dos d'agneau « Nicolas Giraud » à Sisteron, cuit sur l'os, jus de cuisson aux senteurs provençales, gratin d'aubergines 45 euros
- Risotto aux dés de ris de veau, truffe d'été et champignons langoustine à la plancha 69 euros
- FROMAGES DU MOMENT OU DESSERTS 20 euros
- Comme un vacherin aux notes de framboise et vanille "Bourbon"
- Soufflé chaud au Grand Marnier, glace Plombières
- Evolution autour du chocolat
- Croustillant aux Fruits rouges, crème glacée à la pistache



LA GRANDE TABLE

Pour vous faire découvrir nos plats et menus, au rythme des saisons, il nous faut des Hommes, un produit, de la créativité, un peu d'émotion, afin que nous puissions perpétuer l'art culinaire à la Française.

« Passer à table, converser sur la gourmandise et surtout partager me comblent de bonheur »

AGNEAU, COQUILLAGES ET ESCARGOTS

MENU DECOUVERTE

Tempura d'escargots, couteaux à l'huile d'olive, piquillos et piment d'Espelette

•••

Moules de Bouchot du Mont-Saint-Michel, crème légère aux pistils de safran

•••

Crème de blettes, ris d'agneau, dès de chorizo, escargots poêlés

•••

Dos d'agneau « Nicolas Giraud » à Sisteron, cuit sur l'os, jus de cuisson aux senteurs provençales, gratin d'aubergines

•••

Crème glacée vanille, fruits rouges ou autres....

•••

Petits fours & Friandises

Menu à 69 euros

Nos menus sont recommandés pour l'ensemble de la table

Prix net incluant la TVA à 10% - Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez-vous adresser au responsable de salle

RIVIERE, MER ET FERME

MENU DEGUSTATION

- ⊙ Tartare de thon, dès de courgette aux senteurs asiatiques

•••

Cuisses de grenouilles sautées au beurre de Guérande, crème et chips d'ail, persil frit, pommes de terre ratte au caviar osciètre « Prestige »

•••

- ⊙ Médailles de Homard bleu « Atlantique Nord-Est » sautés à cru, nage aux agrumes et Beames de Venise, petits légumes printaniers

•••

Risotto aux dés de ris de veau, truffe d'été, champignons, langoustine à la plancha

•••

- ⊙ Foie gras de canard à la plancha, jus au vinaigre de framboise

•••

Sélection de fromages affinés

•••

Croustillant aux Fruits rouges, crème glacée à la pistache

•••

Petits fours & Friandises

Menu Complet à 159 euros

- ⊙ Menu en 3 Plats Fromage & Dessert à 139 euros