



## LES ENTREES

### LES CHAMPIGNONS

Tartelette de champignons forestiers,  
Pickles et glace aux champignons de Paris,  
Emulsions de champignons et d'ail 23€



### LE BAR ET LE TOURTEAU,

Tartare de bar mangue et oignons rouges, guacamole légèrement épicé,  
Croustillant de Tourteau au Satay, Rougail de tête de bar et huile de homard 31€

### LE CANARD

Raviolis Chinois aux cuisses de canard effilochées et confites maison,  
Consommé de champignons et copeaux de Foie Gras,  
Herbes fraîches 29€

## LES PLATS



LE HOMARD ET LES NOIX DE SAINT-JACQUES,  
Le Homard et les Noix de Saint-Jacques poêlées,  
La pince en beignet, Purée de carottes à la citronnelle,  
Sauce Hollandaise au vieux Vouvray 52€



NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES ET GAMBAS,  
Dans une bisque de Homard et petits légumes du moment 36€

### LE RIS DE VEAU

La pomme de ris de veau dorée au beurre puis laqué au citron,  
Citron confit et purée de pomme de terre 44€



Plat pouvant être servi avec du caviar Beari Black  
de la maison Kasnodar à Madagascar avec un supplément de 10€.  
Les grains sont de belles tailles et son goût iodé prononcé.  
Sa texture à la fois fondante et croquante séduira votre palais.

## LE PLATEAU DE FROMAGES

Faites votre choix de cinq fromages sur notre plateau 17€

Nous attachons un soin particulier à notre plateau de fromages, réunissant tradition et terroir pour votre plus grand plaisir

## LES DESSERTS

### LES AGRUMES

Tuile aux agrumes garni d'une ganache d'oranges et de clémentines, Yuzu, Citron vert et Mandarine en fines gelées, Crème et Glace pistache 16€

### LA PASSION ET LE CHOCOLAT

Cube de chocolat Jivara au cœur de passion, Sorbet chocolat et tuile au grué de cacao 16€

### LA POIRE ET LE CHOCOLAT

Crumble, fondant et tuile au chocolat, Crème montée à la poire, Coulis et Sorbet poire 16€

### LA NOISETTE

Noisette en trompe l'œil, Crumble de pistaches, Coulis de chocolat Guanaja et noisette et meringue croustillante 16€



**ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS**

Nous utilisons du papier 100% recyclé

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies

Toutes nos viandes sont d'origines Françaises

Pour les moins de 12 ans, des demi-portions remisées à 50% sont possibles

Prix nets en euros, TVA et service inclus