

## L'Agitateur de papilles

La mise en bouche  
L'œuf parfait, crème de foie gras,  
pop corn, noisettes et truffes

La langoustine et la gambas, risotto de topinambour et salicorne  
Vallée du Rhône, Cairanne, « Haut Coustias », Domaine Oratoire St Martin 2016 (vin blanc) (10cl)

Saint-Jacques et homard en cannelloni  
infusion de champignon  
Touraine, Montlouis sur Loire, Touche-Mitaine, Le rocher des Violettes 2017 (vin blanc) (10cl)

La ballottine de volaille et ris de veau,  
pulpe de pomme de terre et nem  
Vallée du Rhône, Vacqueyras, Les 2 monardes, Domaine de la Monardière 2016 (vin rouge) (10cl)

Le pré-dessert

Dessert à choisir sur la carte en début de repas

Les mignardises

Le menu hors boisson 85€ :  
Supplément 35€ en accords mets et vins (les 3 vins)

Ce menu est servi le soir, le week-end et les jours fériés  
ou le midi en semaine sur réservation



Menu Signature 69€  
(Ce menu est décomposable)

Foie gras poêlé au citron et miel de ronce de chez M. et Mme Fedon, pulpe de châtaigne 27€

Le ris de veau roti au sautoir, nem et pulpe de légumes oubliés 34€

Dessert à choisir sur la carte en début de repas



Les fromages 12€  
Le chariot de fromages sélectionnés

Dessert à choisir en début de repas 15€  
(Nos desserts nécessitent un temps de préparation)

- Mille-feuille revisité au café arabica, glace café
- Tarte sablée au chocolat au lait, amandes et agrumes
- Le chocolat caramel salé et cacahuètes, glace vanille
- La forêt noire, version limousine
- Tube feuilleté, pistache et abricot

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE  
Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire

*Supplément  
truffe : 10€*  
**Pour un accord  
parfait, le Chef se  
donne le droit de  
modifier légèrement  
votre plat**

LES PRODUITS ONT DU TALENT 49€

(Le menu est décomposable)

Les entrées 26€

Tarte fine au foie gras et aux épices  
ou

Saint-Jacques snackées, pulpe de pomme de terre truffée, sauce porto et beurre végétal  
\*\*\*

Les plats 28€

Le « Skrei » de Norvège, dit le cabillaud haute couture, épinards, salicornes, champignons et sauce huître  
ou

Volaille fermière, sauce champagne et légumes de saison  
\*\*\*

Chariot de fromages régionaux

ou

Dessert à choisir sur la carte en début de repas



...Nous découvrir...

Entrées, plats et desserts de saison

33 €

LA PATIENCE

LES ENTREES

- Terrine de tête et joue de cochon, vinaigrette aux girolles acidulée et pulpe de légumes
- Rillettes de thon, crème de foie gras et raviole de cabillaud

LES PLATS

- Poisson du marché, « Orzotto » et beurre de tomate
- L'agneau de 17h, cannelloni, jus tranché et frite Marseillaise

LE PRE-DESSERT

LES DESSERTS

- Assiette de fromages
- Tube feuilleté, pistache et abricot
- Le chocolat caramel salé et cacahuètes, glace vanille

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE

Le chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire

Ce menu est servi le soir et le week-end

