

L'Agitateur de papilles

La mise en bouche

Mousseline de légumes oubliés, volaille en gelée,
émulsion de foie gras

La caille et la gambas

En ballottine, condiment raifort/betterave
Coteau du Languedoc, Quentin et André Leenhardt, Château de Cazeneuve 2015 (vin blanc) (10cl)

La lotte et la truffe

En cuisson douce comme une blanquette
Alsace, Catherine et Etienne Loew, domaine Loew, Sylvaner, Vérité 2016 (vin blanc) (10cl)

Le bar sauvage

Risotto de chou-fleur et bouillon Thaï
Bourgogne, Passe-tout-grains, Stéphanie Colinot, Un caractère poivré 2014 (vin rouge) (10cl)

Le filet de veau

Pomme de terre confite, jus de veau réduit, nem croustillant
Côtes du Marmandais, Elian Da Ros, Le vin est une fête 2015 (vin rouge) (10cl)

Le pré-dessert

Poire/litchi /citron vert

Côté coeur

Les mignardises

Le menu hors boisson : 85€

Supplément 29€ en accords mets et vins (les 3 vins)

Supplément 35€ en accords mets et vins (les 4 vins)

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



NOTRE CARTE AUTOUR DES SAVEURS

LES ENTREES

Risotto de truffe mélanosporum, écume de parmesan 27 €

Langoustines mi-cuites servies tièdes, infusion et fenouil crémeux, caviar de hareng et citron 29 €

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

LES PLATS

Saint-Jacques, émulsion meunière, pousses d'épinards, pommes de terre fondantes et bulots 31 €

Le lièvre à la royale, pulpe de céleri et coing 36 €

Le ris de veau rôti au sautoir, nem et pulpe de légumes oubliés (plat signature du Chef) 33 €

LES FROMAGES

Le chariot de fromages sélectionnés 12 €

LES DESSERTS

Les gourmandises 14 €
Jusqu'à 4 desserts au choix par personne

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



LES PRODUITS ONT DU TALENT... 47.00 €

Duo de Saint-Jacques et haddock marinés, crème de caviar de hareng et vinaigrette aux agrumes

OU

Escargots de chez Sandrine Commagnac et cannelloni de brocciu mentholé

Le « Skreï », dit le cabillaud haute couture, risotto de chou-fleur et bouillon Thai

OU

Déclinaison autour du bœuf Limousin, pulpe de châtaigne, sauce truffée au porto

Chariot de fromages régionaux

OU

Les Gourmandises du Vanteaux
3 desserts par personne

Ce menu est servi le soir, le week-end et les jours



...Nous découvrir...

Entrées, plats et desserts de saison

32 €

LA PATIENCE

LES ENTREES

- Crème « Dubarry », truite et hareng fumés, perles du Japon
- Brandade de morue façon tiramisu
- Nem de pied de cochon et canette confite, jambon Cul Noir et mesclun

LES PLATS

- Poisson du marché, shitakés, bouillon épais de champignons et chou Pak Choi
- Suprême de volaille, légumes braisés et jus réduit
- Sauté de veau et gnocchis au citron confit

LE PRE-DESSERT

LES DESSERTS

- Assiette de fromages
- Brioche perdue, poêlée de pomme et sorbet
- Tarte au chocolat et glace à la fève tonka

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