

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, Le Renard, Coteaux Bourguignons, A .Devillard 2015 (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

Les gourmandises

(3 desserts par personne)

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

La caille et la gambas en ballottine, condiment raifort, betterave, céleri 26€

Langoustine mi-cuite servie tiède, 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

La Saint-Jacques et le bar, émulsion meunière, shitakés et pousses d'épinards 33 €

Le filet de bœuf Limousin, pommes de terre confites et pulpe de cerfeuil tubéreux 35€

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 15 €
Jusqu'à 4 desserts au choix par personne

LES PRODUITS ONT DU TALENT...

48.00 €

Risotto de champignon et truffe

OU

Escargots de chez Sandrine Commagnac et cannelloni de brocciu mentholé

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

OU

Le veau et la gambas, bisque de crustacés et gnocchis au citron confit

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 fériés

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE

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



...Nous découvrir...

Entrées, plats et desserts de saison

33 €

LA PATIENCE

LES ENTREES

- Avocat brûlé, pomme Granny Smith comme un cannelloni de la mer
- Paleron de bœuf et consommé, raviole façon bourguignon
- Nem de canard confit, déclinaison sur la carotte

LES PLATS

- Poisson du marché, sauce au « Noilly Prat », riz compressé et tombée d'épinards minute
- Suprême de volaille, salsifis rôtis et sauce à la bière
- Duo de porc, sauce balsamique et pulpe de céleri à la vanille

LE PRE-DESSERT

LES DESSERTS

- Assiette de fromages
- Mille-feuille tout chocolat
- Tarte sablée aux agrumes et sorbet maison

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