

L'Eveil des papilles...

Bar et huître

en tartare, crème citron et caviar de Sologne.

98 €

Blettes et espadon

en tagliatelles et crème d'espadon fumé.

42 €

Œuf de poule bio au plat de la ferme Lavancia à Puget-Théniers

truffe noire et maïs.

45 €

Foie gras de canard du Gers

confit, ananas, pignons de pin et poivre de Timut.

47 €

Tourteaux

en vinaigrette, estragon, avocat et crémeux de corail.

45 €

Notre sélection de caviar de la Maison Nordique

Caviar Schrenkii 180 € / 30g ou 280 € / 50g

Caviar Sologne 210 € / 30g ou 310 € / 50g

Promenade en Mer...

...L'appel mystérieux de la Grande Bleue

Dos de cabillaud

cuit au plat, légumes de saison et beurre citron-mélisse.

56 €

Loup

façon Rossini, ratte écrasée et sauce au porto.

120 €

Coquille Saint-Jacques rôtie

raviole végétale de céleri et pomme verte, jus au cidre.

68 €

Prix nets et service compris.

Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silence.

Aucun règlement par chèque n'est accepté.

Balade dans les Terres...

Veau en filet rôti à la sauge
cardons au jus et champignons maitake.
75 €

Volaille Terre de Toine
rôtie à la truffe, choux et pommes fondantes, les cuisses en salade.
75 € par personne (servi pour 2 personnes)

Filet d'agneau
au vadouvan, artichaut et gnocchis aux herbes.
68 €

Nos Affinages...

Sélection de fromages affinés d'ici et d'ailleurs.
22 €

Créations sucrées...

...de notre Chef pâtissier Fabrice Didier

Chocolat, caramel et cacahuètes
caramel de cacahuètes à la fleur de sel, sorbet au chocolat noir 70 % du Venezuela.
35 €

Poire, miel de sarriette
crémeux au thym, pollen frais et glace miel de Provence.
32 €

Ananas et café bio du Pérou
l'ananas Victoria à la vanille et citron vert, le jus servi givré,
café bio du Pérou en différentes textures.
32 €

Soufflé salmiakki et grenade
en cœur coulant, grenade fraîche et crumble au sucre muscovado,
sorbet comme un glögli.
(préparation et cuisson, 15 minutes de patience)
36 €

Chocolat noir, mangue et piment du Béarn
chocolat et grué de cacao pure origine Guatemala 73%,
sorbet et confit de mangue parfumés de piment fumé au bois de laurier.
33 €