

Réseau WIFI : LEMILLESIME

Mot de passe : Mat280880



À LA CARTE

Les Entrées

<i>Carpaccio de Gambas, Tartare de Tomate et Caviar de Hareng</i>	18 €
<i>Tarte fine croustillante, asperge blanche d'Aquitaine en deux façons, coques et Morteau</i>	18€
<i>Cœur de Thon Rouge mi-cuit, Avocat, Sauce Black Vinegar</i>	32 €
<i>Sphère Croustillante Foie Gras et Pigeon, Jus aux Baies de Genièvre</i>	26 €
<i>Langoustine Croustillante en Riz soufflé et son Tartare, Caviar d'Aquitaine</i>	48 €

Les Poissons

<i>Filet de Rouget de Roche de Port Vendée farci, en Robe de Pomme de Terre</i>	24 €
<i>Tronçon de Turbot rôti à la graisse d'Oie, Jus aux épices du Maghreb, Croustillant de Crevettes</i>	32 €

Les Viandes

<i>Marbré de cochon cul noir, jus au lard</i>	24 €
<i>Pomme de ris de veau et couteau de cancale XXL, jus de coquillage aux jeunes pousses</i>	38 €



Les Fromages

<i>Faisselle de Fromage blanc (Sucre / Coulis Fruits Rouges / aux herbes)</i>	5 €
<i>Écume d'Ami du Chambertin et Mouillettes de pain d'épices</i>	7 €
<i>Chariot de Fromages Affinés par la fromagerie Porcheret (Dijon)</i>	15 €

Les Desserts

<i>Financier et Copeaux de Noix de Coco, Sphère Yaourt Combava,</i>	
<i>Sorbet Exotique</i>	12 €
<i>Tube croustillant cacao crumble et siphon noisettes, crémeux chocolat 70%</i>	
<i>Honduras</i>	12 €
<i>Physalis, yaourt de chèvre et sablés châtaigne</i>	12 €

Menu du jour à 26,90€

Entrée, Plat et Dessert (Voir l'ardoise)
(Entrée / plat ou plat / dessert à 22,90 €)
(Servi uniquement au déjeuner en semaine)

Menu Découverte à 42€ sans fromage/à 46€ avec fromage

Carpaccio de Gambas, Tartare de Tomate et Caviar de Hareng

OU

Tarte fine croustillante, asperge blanche d'Aquitaine en deux façons, coques et Morteau

Filet de Rouget de Roche de Port Vendée farci, en Robe de Pomme de Terre

OU

Marbré de cochon cul noir, jus au lard

Faisselle de Fromage blanc (sucre, coulis fruits rouges, aux herbes)

OU

Écume d'Ami du Chambertin et Mouillettes de Pain d'épices

Dessert au choix, à commander en début de repas voir en 2^e page

Tout changement dans le menu entrainera un supplément.

A partir de 8 personnes, nous vous demanderons de choisir dans le même menu

Menu Gastronomique

à 65€ fromages inclus

Sphère Croustillante Foie Gras et Pigeon, Jus aux Baies de Genièvres

OU

Cœur de Thon Rouge mi-cuit, Avocat, Sauce Black Vinegar

Tronçon de Turbot rôti à la graisse d'Oie, Jus aux épices du Maghreb,

Croustillant de Crevettes

OU

*Pomme de ris de veau et couteau de cancale XXL, jus de coquillage aux jeunes
pousses*

Faisselle de Fromage blanc (nature, sucre, coulis fruits rouges, aux herbes)

OU

Écume d'Ami du Chambertin et Mouillettes de Pain d'épices

OU

Plateau de Fromages Affinés par la fromagerie Porcheret

Dessert au choix, à commander en début de repas voir en 2^e page

Menu Tentation à 85€

Décliné en 6 services, selon les envies du Chef

(Menu servi pour toute la table en fonction de l'heure)