



À LA CARTE

Les Entrées

~~~~~

|                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Tarte fine de queue de cochon confite et vin rouge</i>                                      | 18.00 |
| <i>Pâté croûte Persillé au Foie Gras</i>                                                       | 18.00 |
| <i>Carpaccio de Homard bleu, pulpe de pois-chiche fumé, Kumquat, jus Ponzu</i>                 | 28.00 |
| <i>Damier de Foie Gras mi-cuit, et déclinaison d'Abricots</i>                                  | 24.00 |
| <i>Tartare de Langoustine, tête façon riz soufflée, jus granny-smith et caviar d'Aquitaine</i> | 39.00 |

### *Les Poissons*

~~~~~

<i>Marbré de Cabillaud, aux effluves de Cèpes et bouillon de Girolles</i>	24.00
<i>Sole en croûte végétale et jus chlorophylle au jus de jeunes pousses</i>	32.00

Les Viandes

~~~~~

|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Pluma de cochon cul noir en robe des champs, consommé d'agrumes</i>   | 24,00 |
| <i>Lièvre à la Royale dans l'air du temps, Purée aux agrumes truffée</i> | 36.00 |



### *Les Fromages*

~~~~~

<i>Fromage blanc à votre goût (nature, sucre, coulis de fruits rouges où aux herbes)</i>	<i>5,00</i>
<i>Écume d'Ami du Chambertin et Mouillettes au pain d'épices</i>	<i>7,00</i>
<i>Plateau de fromages affinés par la fromagerie Porcheret</i>	<i>15,00</i>

Les Desserts

~~~~~

|                                                                                      |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Déclinaison autour du lait en textures et crémeux abricots</i>                    | <i>12,00</i> |
| <i>Sphères Pomme Sauge, sponge cake pistache et sorbet Pomme Granny Smith</i>        | <i>12,00</i> |
| <i>Trio de ganaches chocolat Noir, Blanc et Praliné et chocolat chaud à la tonka</i> | <i>12,00</i> |

### *Menu à 22,50 Euros*

*Entrée, Plat et Dessert*

*(Entrée plat ou plat dessert à 19,90 euros)*

*(Voir à l'ardoise)(Servi uniquement au déjeuner en semaine)*

*Ces prix s'entendent service compris*

*Menu à*

*35,00 Euros*

*(Menu à 38,00 Euros avec fromage)*

~~~~~

Tarte fine de queue de cochon confite et vin rouge

Ou

Pâté croûte persillé au fois gras

Marbré de Cabillaud, aux effluves de Cèpes et bouillon de Girolles

Ou

Pluma de cochon cul noir en robe des champs, consommé d'agrumes

Fromage blanc à votre goût (nature, sucre, coulis de fruits rouges ou aux herbes)

Ou

Écume d'Ami du Chambertin et Mouillettes au pain d'épices

Déclinaison autour du lait en textures et crémeux abricots

Ou

Sphères Pomme Saugé, sponge cake pistache sorbet Pomme Granny Smith

Ou

Trio de ganaches chocolat Noir, Blanc et Praliné et chocolat chaud à la tonka

~~~~~

*Tout changement dans le menu entrainera un supplément. A partir de 8 personnes, nous vous demanderons de choisir dans le même menu*

*Menu à*

*55,00 Euros*

~~~~~

Damier de Foie Gras mi-cuit et déclinaison d'Abricots

Ou

Carpaccio de Homard bleu, pulpe de pois-chiche fumé, Kumquat, jus Ponzu

Sole en croûte végétale et jus chlorophylle au jeunes pousses

Ou

Lièvre à la Royale dans l'air du temps, Purée d'agrumes truffée

Fromage blanc à votre goût (nature, sucre, coulis de fruits rouges où aux herbes)

Ou

Écume d'Ami du Chambertin et Mouillettes au pain d'épices

Ou

Plateau de fromages affinés par la fromagerie Porcheret

Déclinaison autour du lait en textures et crémeux abricots

Ou

Sphères Pomme Sauge, sponge cake pistache sorbet Pomme Granny Smith

Ou

Trio de ganaches chocolat Noir, Blanc et Praliné et chocolat chaud à la tonka

Menu Tentation à 75 euros

Décliné en 6 services, selon les envies du Chef

(Menu servi pour toute la table)