

NOS ENTREES

Mise en bouche Soupe de Langoustine, crème chicorée et julienne de jambon

Ravioles de foie gras pochées en bouillon de volaille fermière 28€
Emulsionné, juste crème et rapé de truffe

Ou

Salade de gigolettes de caille et suprême rôtis 32€
aux dés de Foie Gras
et radis émincé, petite roquette et julienne de granny smith, vinaigrette aceto,
glacis de betterave

Ou

La polenta crémeuse gratinée truffé et parmesan reggiano, concassée de tomate 28€
du pays au basilic frais

Ou

Escalopes de Foie Gras poêlée et sa poire rôtie, petit jus brun truffé 32€

Ou

Une petite salade de langoustines rôties à la plancha, roquette en vinaigrette de 28€
tomate confite, asperges vertes croquantes, cibettes et fèves à cru

Ou

L'émincé de saumon label rouge « fumé maison » 38€
Pomme grenaille tiède et crème de caviar

Nos poissons & Crustacés

Noix de st jacques rôties à la plancha et embeurré de poireaux, jus de coquillages et praires de la baie de Quiberon 42€

Ou

*Rôti de Sole clouté au saumon bio, crème de céleri
Petites carottes fanes, dés de courgettes et aubergines 42€*

Ou

Le Turbot rôti aux artichauts violet, fenouil confit et ratte du Touquet, essence de garigue en jus brun 42€

Ou

Dos de St Pierre croustillant à la peau, pomme de terre à la fourchette, Oignons confits au vin rouge 42€

Ou

Les cuisses de grenouilles fraîches en persillade « tradition » 38€

Ou

*Duo de Grosse Gambas « Camerones » rôties à la plancha
Et risotto de légumes croquants, tomates confites,
jus de tête juste crème 48€*

Nos viandes (éleveur français)

*Le tournedos de canard du sud ouest cuit en son entier, farci de
duxelle et dés de foie gras, pomme Anna, jus truffé 45€*

Ou

*Le filet de bœuf aux truffes t champignons poêlés et
galette de pommes de terre 45€*

Ou

Façon tournedos rossini (supp menu 10€) 55€

Ou

*Le suprême de volaille fermière du gers braisé au jus infusé au
céleri et petit gratin de légumes 42€*

Ou

*Le carré d'agneau de Alpes de hautes provences servit à la française,
son ris d'agneau braisé rôti au jus de plaque*

45€

*Emincé de veau de lait rôti aux carottes et oignons, confits au jus
de sauge*

Gâteau de polenta gratiné 42€



38€ Menu express

Un plat de viande ou poisson et dessert

49€ Menu de la table de l'épicurien

Assortiment de nos entrées, plat de viande ou
Poisson, fromage ou dessert

69€ Menu Gourmet

Assortiment de nos entrées, poisson, viande
fromage et dessert

75€ Le Grand Menu Dégustation à la truffe
(tuber eastivum) surprise avec 6 services du Chef

Servit uniquement pour l'ensemble de la table

20 € Menu enfant (-10 ans):

filet de bœuf et galette de pomme de terre
et petits légumes Ou dos de poisson du jour,
pomme de terre à la fourchette , 1 sirop et 1 dessert