

MENU GOURMAND

45,00 €

Mise en bouche



Millefeuille de saumon fumé et mozzarella au pistou,
salade de fenouil croquant et pignons grillés, sorbet tomate et sarriette.

ou

Roulade de foie gras et magret de canard séché, cœur de figues et dattes séchées,
bouquet de salades et haricots verts.

ou

Courgette fleur farcie d'une mousseline de chair de crustacés,
poêlée de soupions à la provençales, sauce homardine.



Filet de caneton rôti aux épices, sauce miel et vin d'orange, oreillons de pêche caramélisés, pomme Byron.

ou

Pomme de ris de veau braisé, risotto aux morilles, sauce velours.

ou

Poisson suggéré par le Chef de retour du marché.



Languette de brie truffée et sa salade mesclun.

ou

Glace au lait de brebis.



Choix d'un dessert sur la carte.

MENU GOURMET

65,00 €

Mise en bouche



Carpaccio de queues de langoustine à la vinaigrette d'estragon et moutarde à l'ancienne.

ou

Salade gourmande de haricots verts et filet de caille, râpée truffe d'été.



Bouchée de noix de Saint Jacques, épinards et truffe en coque de feuilletage, beurre de champignons

ou

Escalope de foie gras poêlée, chutney de fruits rouges,
jus vanillé et son croquant de pain d'épices.



Dos de cabillaud au jus épicé, rhubarbe dorée au beurre,
poêlée de courgettes niçoises et petites blettes.

ou

Tournedos de filet de bœuf façon Mathurini, pommes de terre mousseline, tomates confites.



Languette de brie truffée et sa salade mesclun.

ou

Glace au lait de brebis.



Choix d'un dessert sur la carte.

LA CARTE

Portion 1/2 Portion

LES ENTREES

Saumon fumé dans notre cuisine.	25 22	15
Carpaccio de queues de langoustine à la vinaigrette d'estragon et moutarde à l'ancienne.	26	16
Escalope de foie gras poêlée, chutney de fruits rouges, jus vanillé.		18
Cuisses de grenouilles fraîches à la Provençale.	28	18
Salade printanière aux médaillons de homard, haricots verts, lamelles de truffe.	35	20
Risotto aux morilles, truffes et filets de caille.	35	20

LES POISSONS ET CRUSTACES

Poisson suggéré par le Chef de retour du marché.	26 22	
Dos de cabillaud, rhubarbe dorée au beurre, poêlée de courgettes niçoises et petites blettes.	25	
Bouchée de Saint Jacques, truffe, épinards, en coque de feuilletage, beurre de champignons.	26	
Courgette fleur farcie d'une mousseline de chair de crustacés, poêlée de soupions.	26	
Fricassée de homard sur un risotto aux morilles et truffes.	35	20

LES VIANDES ET ABATS

Pomme de ris de veau braisé, risotto aux morilles, sauce velours, poêlée de girolles.	28	18
Filet de caneton rôti aux épices, sauce miel et vin d'orange, oreillons de pêche caramélisés.	25	
Filet de bœuf nature et sa garniture.	30 26	
Filet de bœuf façon Mathurini et sa garniture.	28	
Filet de bœuf façon Rossini et sa garniture.	35	
Languette de brie truffé et sa salade mesclun.	10	
Glace au Lait de Brebis	8 7	
Un dessert choisi sur la carte	12	
Glaces ou sorbets	8 7	

Prix net en €uro TTC dont TVA 5,5%
La viande de bœuf est d'origine Europe

Notre Chef pâtissier Emmanuel VALLARINO vous propose :

**Pannacotta aux fruits rouges, jus cristallin,
éclats de pistaches caramélisées et sucette de fraise.**

Red fruit pannacotta, pistachio and strawberry.

Orange Colombo (10cl) 9.00€

Un dessert est compris dans le prix des menus.

Il coûte 12 € à la carte et ~~8,00€~~ 7 € pour les glaces ou sorbets.

**Duo de fraises et olivades, madeleine à la tapenade,
sorbet fromage blanc.**

Duo of strawberry and olives, "olive paste madelein cottage cheese sorbet".

Muscat (12 cl) 9.00€

**En plus de nos propositions vous pouvez accompagner votre
dessert des sélections suivantes :**

Tarte au citron meringuée cœur de réglisse sur un fin sablé breton.

Lemon tart and a liquorices' heart on a fine biscuit.

Coupe de champagne brut (10 cl) 10.00 €

Coupe de champagne brut (10 cl) 10.00 €

Porto rouge (10 cl) 9.00 €

Rinquinquin à la pêche (10cl) 9.00 €

Orange colombo (10 cl) 9.00 €

Amaretto (5cl) 9.00 €

Limoncello (5cl) 9.00 €

**Tube croquant au chocolat garni d'une mousse légère au praliné,
compotée d'abricot et son sorbet.**

Chocolate and hazelnut mousse on an apricot compote and sorbet.

Porto rouge (10 cl) 9.00€

Crème brûlée parfumée au calisson de Provence....

Crème brûlée flavoured with almond

Muscat (12 cl) 9.00€

*Les boissons proposées pour accompagner votre dessert seront facturées en supplément
si vous en commandez*

Divertissement de sorbets et fruits frais.

Assortiment de glaces.