

### *La Carte d'automne ...*

*Foie frais de Canard Robert Duperrier  
rôti | jeunes navets | bigarade  
36 €*

*Noix de coquilles Saint Jacques  
justes saisies | grenobloises  
38 €*

*Coquillages & caviar  
cuits | crus | granité iodé  
39 €*

*Collection de bleda-raba Philippe Auda  
colonatta / gingembre / noisette  
34 €*

*Bar sauvage  
topinambours | noix | caviar  
55 €*

*Merlu de ligne  
salsifis | girolles | jus de rôti  
45 €*

*Veau Français  
panais | coques | salicornes  
46 €*

*Chevreuril de chasse  
courges | chartreuse | timut  
49 €*

*Palombe  
cuisinée en cocotte / cèpes & oignons doux / jus composé  
48 €*

*Griottes  
Soufflé / crème glacée pistache  
18 €*

*Poires à maturité  
jeux de textures / safran  
16€*

*Chocolat & café pure origine  
feuille à feuille ganache fève de tonka / granité  
18 €*

*Sphère choco-or  
opalys / crumble / framboises  
18 €*

*Fromages fermiers affinés  
20 €*

### *Dégustation ...*

*Noix de coquilles Saint Jacques*

-

*Foie frais de canard Robert Dupérier*

-

*Merlu de ligne*

-

*Veau français*

-

*Poires à maturité*

-

*Chocolat & café pure origine*

*Entrée | Poisson | Viande | Dessert 75 €  
L'ensemble du Menu 95 €*

*Accord mets et vins 4 Actes 38 €  
Accord mets et vins 6 Actes 48 €*

### *Signatures ...*

*Collection de bleda-raba Philippe Auda*

-

*Coquillages & caviar*

-

*Bar sauvage*

-

*Chevreuril de chasse*

-

*Soufflé*

-

*Sphère choco-or*

*Entrée | Poisson | Viande | Dessert 98 €  
L'ensemble du Menu 130 €*

*Accord mets et vins en 4 actes 45 €  
Accord mets et vins en 6 actes 65 €*

### **Retour du Marché du mois de Décembre**

*Céphalopodes  
beaux légumes & consommé d'un pot au feu*

-

*Lapin Français  
gibelotte / garniture d'hiver cuisinée*

*Ou*

*Truite sauvage  
cuisson douce / racines / hollandaise*

-

*L'idée d'une forêt noire ...*

*2 verres de vin (12 cl) - ½ eau \* hors chateldon –  
café*

*48€*

*Ce menu est servi au déjeuner du Mardi au Vendredi*

*sauf jours fériés*

*Tout changement sera facturé à la carte*

*PRIX NETS*

# Les Menus de Fêtes

Dîner du Dimanche 24 décembre  
Déjeuner du Lundi 25 décembre

Les Produits De Fêtes ...

Coquillages & caviar  
granité iodé | choux fleur

-

Foie frais de canard Robert Duperrier  
rôti | jeunes navets | bigarade

-

Bar de ligne  
topinambours | noix

-

Poularde Pierre Duplantier  
farcié | rôtie

-

Bûche de Noël ...

98 €

Menu Jour de l'An 2018  
Lundi 01 Janvier 2018



Foie frais de canard Robert Dupérrier  
carpaccio | miel-vinaigre-genièvre

-

Noix de coquilles Saint Jacques  
rôties | truffes noires

-

Homard bleu  
étuvé | estragon

-

Caneton Pierre Duplantier  
bigarade | jeunes navets | choux rouge

-

Chocolat grand cru  
pour commencer l'année ...

98 €

Grand Menu Dégustation Du Réveillon De La Saint Sylvestre  
Dîner Du Dimanche 31 Décembre 2017

Caviar Kristal | pomme de terre fumée

Belle Huître Daniel Sorlut | estragon

Foie frais de canard Robert Dupérrier /Truffes Noire

Grosse langoustines Bretonne | pomelos

Noix de coquille saint jacques | genièvre

Bar de ligne | topinambour

Chevreuril de chasse | courge

Chocolat grand cru | café

Poire mûre | safran

Agrumes | savarin

163 €

PRIX NETS

HORS BOISSONS