

**L'art des produits, c'est aussi avoir la sagesse de s'arrêter à temps
Donc ne les servir qu'au meilleur de la saison
Puis les retirer de la carte le moment venu**

Entrées

- Le tourteau** 29 €
En effiloché, miroir de granny smith, hibiscus
Croustillant de quinoa, sorbet pomme céleri
- Les gambas sauvages de Madagascar** 32€
Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion
Avocat grillé, salade roquette
- Foie gras de canard Vendéen au cassis** 30€
Purée de brioche au beurre noisette, granola de fruits secs

Plat végétal

- Tortellini de blette à la provençale** 26€
Consommé de tomate à l'huile d'olive
Légumes de nos maraichers locaux

Poissons

- Le rouget de roche cuit en portefeuille** 42€
Jus de bouille et rouille au safran d'Alsace, févete, artichaut poivrade
Rouelle de pomme de terre cuit dans le bouillon du poisson
- La langoustine en deux services** 45€
- Le coffre juste saisi au beurre demi sel, gyosa à la tête de veau
Réduction carotte et jus de crustacé
 - Les pinces en tartare, Tomate green zébra garnie d'une
concassée de tomate plein champs, mayonnaise tiède
au vinaigre Melfort

Viandes

Filet de veau Français fumé à la sarriette 42€

Voile, purée et petits pois frais, girolles clou, vrai jus

L'œuvre d'agneau en deux services 46€

- Le filet rôti, gâteau d'aubergine façon Libanais au chutney d'herbes
- Tournedos d'épaule confite, graines de sarrasin grillées, crémeux pois chiche à l'huile de menthe

Le faux filet Black Angus en croûte de moelle 38€

Croustillant à la queue de bœuf aux oignons doux

Condiments à la griotte

Plateau de fromages

Affiné par Pierre STEINMETZ (Schirrhein) 18€

Desserts

La poire 14€

Fin feuillet croustillant spéculoos, billes de poires pochées

Ganache vanille, glace au miel

Le chocolat et le poivre du Timut 16€

Mariage insolite entre cacao sauvage de Bolivie 72%

Torréfié par Jacques Bockel et le Timut

La framboise

Expression de deux saveurs entre la framboise et le poivron 14€

Sorbet du fruit au piment d'Espelette

Picon bière 12€

Réduction d'oranges, glace Picon et spoom à la Météor

A commander en début de repas

La tomate grappe 14€

Interprétation autour d'une tarte tatin et son gaspacho

Glace à l'huile d'olive

Menu Coup de Cœur à 57€

Mise en bouche

Le tourteau

En effiloché, miroir de granny smith, hibiscus
Croustillant de quinoa, sorbet pomme céleri

Le faux filet Black Angus en croûte de moelle

Croustillant à la queue de bœuf aux oignons doux
Condiments à la griotte

Fraicheur du moment

La poire

Fin feuillet croustillant spéculoos, billes de poires pochées
Ganache vanille, glace au miel

Tout changement dans nos menus entraînera un supplément

**Nous vous proposons le plateau de fromages
Avec tous nos menus : supplément 14€**

Menu de Saison à 79€

Mise en bouche

Foie gras de canard Vendéen au cassis

Purée de brioche au beurre noisette, granola de fruits secs

Le rouget de roche cuit en porte feuille

Jus de bouille et rouille au safran d'Alsace, févrette, artichaut poivrade

Fraicheur du moment

Filet de veau Français fumé à la sarriette

Voile, purée et petits pois frais, girolles clou, vrai jus

La framboise

Expression de deux saveurs entre la framboise et le poivron

Sorbet du fruit au piment d'Espelette

Menu découverte à 99€

Mise en bouche

Le tourteau

En effiloché, miroir de granny smith, hibiscus
Croustillant de quinoa, sorbet pomme céleri

Foie gras de canard Vendéen au cassis

Purée de brioche au beurre noisette, granola de fruits secs

Le Maigre de ligne d'Atlantique

Poulpe de roc grillé, confit de fenouil aux condiments du sud
Sauce à l'orange

La langoustine juste saisie au beurre demi-sel, gyosa à la tête de veau

Réduction carotte et jus de crustacé

Fraicheur du moment

L'œuvre d'agneau en deux services

- Le filet rôti, gâteau d'aubergine façon Libanais au chutney d'herbes
- Tournedos d'épaule confite, graines de sarrasin grillées
Crèmeux pois chiche à l'huile de menthe

La tomate grappe

Interprétation autour d'une tarte tatin et son gaspacho
Glace à l'huile d'olive

Le chocolat et le poivre du Timut

Mariage insolite entre le cacao sauvage de Bolivie 72%
Torréfié par Jacques Bockel et le Timut

Ce menu vous est servi jusqu'à 13h30 au déjeuner et 20h30 au diner

Merci pour votre compréhension

Menu servi pour l'ensemble de la table

Tous nos prix s'entendent nets service compris