

Tant que l'on est sensible au bon et au beau,
On peut toujours créer....

Entrées

La grenouille	32€
Tarte flambée revisitée aux girolles et cresson Espuma de Bibeleskäse à l'huile de colza grillée	
La girolle	28€
En fricassée, acidulée au Verjus du Périgord Trompe l'œil d'un œuf au plat au céleri	
Gambas Label Rouge de Madagascar	30€
Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion Avocat tiède, salade roquette	
Foie gras de canard Vendéen mi cuit	30€
Gelée et chutney d'abricot, crémeux et croustillant amande Kougelhopf salé grillé	

Poissons

Aigle bar de ligne rôti	35€
Tian de légumes d'été au citron, soupe de poisson de roche et rouille	
Saint-Pierre petit bateau confit à l'huile d'olive	38€
Barigoule de poivrade et oignon rouge, crumble à la tomate séchée	
Homard bleu rôti de nos côtes	entier 48€
Fricassée de coco, girolles fraîches accompagné de sa bisque	½ 36€

Viandes

Le veau Rhônalpin	32€
Le mignon grillé, légumes de chez Marthe et girolles La poitrine braisée sous une mousseline de Mona Lisa	
L'agneau de Quercy	37€
Le carré et le gigot rôti Moussaka à ma façon, pomme de terre ratte au thym	
Le pigeon d'Anjou	37€
En dodine, les cuisses en pastilla sur une frisée fine aux lardons Vert et côtes de blettes aux girolles, sauce diable	

Plateau de fromages Affiné par Pierre STEINMETZ (Schirrhein) **14€**

Desserts

Le chocolat dans l'esprit d'un after eight	14€
Ganache équatorial, sablé Breton au cacao, glace à la menthe du jardin	
Picon bière	10€
Réduction d'oranges, glace Picon et spoom à la Météor	
La framboise et l'estragon	14€
Expression de deux saveurs, l'estragon du jardin et la framboise d'Alsace	
La cerise Burlat	14€
En mousse, marmelade, gel, pochée, sorbet à la griotte, sablé amande	
Le citron de Menton	14€
Savarin imbibé d'un sirop à la vanille et agrume, crème et gel au citron vert Sorbet acidulé au basilic du jardin	

A commander au début du repas

Sphère au chocolat Guanaja	16€
Croustillant et crémeux chocolat menthe, sorbet framboise, espuma vanille Nappé de coulis chaud	

Menu Coup de Coeur à 54€

Mise en bouche

La girolle

En fricassée, acidulée au Verjus du Périgord
Trompe l'œil d'un œuf au plat au céleri

Aigle bar de ligne rôti

Tian de légumes d'été au citron
Soupe de poisson et rouille

Fraicheur du moment

La framboise et l'estragon

Expression de deux saveurs
L'estragon du jardin et la framboise d'Alsace

Tout changement dans nos menus entraînera un supplément

Nous vous proposons le plateau de fromages avec tous nos menus : supplément 10€

Menu Estival à 77€

Mise en bouche

Foie gras de canard Vendéen mi cuit

Gelée et chutney d'abricot, crémeux et croustillant amande

Kougelhopf salé grillé

Saint-Pierre petit bateau confit à l'huile d'olive

Barigoule de poivrade et oignon rouge, crumble à la tomate séchée

Fraicheur du moment

L'agneau de Quercy rôti

Moussaka à ma façon

Pomme de terre ratte au thym

La cerise Burlat

En mousse, marmelade, gel, pochée, sorbet à la griotte

Sablé amande

Menu découverte à 95€

Mise en bouche

La grenouille

Tarte flambée revisitée aux girolles et cresson
Espuma de Bibeleskäse à l'huile de colza grillée

Homard bleu rôti de nos côtes

Ericassée de coco accompagné de sa bisque

Saint-Pierre petit bateau confit à l'huile d'olive

Barigoule de poivrade et oignon rouge, crumble à la tomate séchée

Fraicheur du moment

Foie gras de canard poêlé, maïs dans tous ses états

Vinaigrette xérès et huile de noix de Pécan
Gel à la ciboule de nos champs

Le veau Rhônalpin

Le mignon grillé, légumes de chez Marthe
La poitrine braisée sous un crémeux de Mona Lisa

Le chocolat dans l'esprit d'un after eight

Ganache équatorial, sablé Breton au cacao, glace à la menthe fraîche

La framboise et l'estragon

Expression de deux saveurs
L'estragon du jardin et la framboise d'Alsace

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

Merci pour votre compréhension

Menu servi pour l'ensemble de la table

Tous nos prix s'entendent nets service compris