

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	
La tomate de plein champs	26€
Jeu de textures et couleurs, pana cotta à la mozzarella Di Buffala Granité au citron et laurier	
Foie gras de canard Vendéen mi cuit	30€
Gelée et chutney aux noix de notre verger Tranche de Kougelhopf salé grillé de mon ami Christian BOISTELLE	

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** 14€
Tartelette sablée au cacao et grué, panacotta au grand cru Guanaja 70%,
frangipane à la cazette, glace au Nut'Alsace de mon ami Jacques Bockel
- 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 figue de Solliès laquée** 14€
Sorbet petit suisse et cassis, comme un linzer torte à la figue
- 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 figue de Solliès laquée

Sorbet petit suisse et cassis
Comme un linzer torte à la figue

Tout changement dans nos menus entraînera un supplément

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

Menu Automnal à 77€

Mise en bouche

Foie gras de canard Vendéen mi cuit

Gelée et chutney aux noix de notre verger

Tranche de Kougelhopf salé grillé de notre ami Christian BOISTELLE

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 framboise et l'estragon

Expression de deux saveurs

L'estragon du jardin et la framboise d'Alsace

Menu découverte à 95€

Mise en bouche

Escalope de foie gras de canard poêlée

Fricassée de cèpes des Vosges

Homard bleu rôti de nos côtes

Fricassée 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

La grenouille

Tarte flambée revisitée aux girolles et cresson

Espuma de Bibeleskäse à l'huile de colza grillée

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 figue de Solliès laquée

Sorbet petit suisse et cassis

Comme un linzer torte à la figue

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

