

La Carte

Les Entrées froides

Terrinette de Foie gras de Canard, Aux Figues Moelleuses ~ 27,50 €

Douzaine d'huîtres Marennes Oléron n°2 ~ 27,00 €

Salade de Langoustines Jus Perlé Citronné ~ 26,50 €

*Demi-Perdrix Rouge, Réduction Balsamique,
Et Cœurs d'Artichauts ~ 26,50 €*

Truite Fumée, Rémoulade de Pomme et Céleri ~ 27,00 €

Les Entrées chaudes

Cuisses de Grenouilles Panées, Coulis de Persil ~ 33,00 €

*Escalopine de Foie gras, Sauce Gentiane,
Bavaroise de Buternut aux Noisettes ~ 28,50 €*

*Noix de Saint-Jacques à la Nage,
Au Thé Vert Matcha ~ 26,50 €*

Ris de Veau Cœur Poêlés, Jus Corsé au Porto ~ 28,00 €

Les Poissons

Filets de Saint-Pierre aux Pistils de Safran ~ 29,50 €

Pavé de Maigre Graines d'Anis ~ 29,00 €

Pavé de Lieu Jaune au Curcuma ~ 26,50 €

*Bouillabaisse Façon Renardière pour 2 personnes,
Poissons selon arrivage ~ 68,00 €*

Prix net

Les Viandes

Dos de Cerf, Sauce Parfumée aux Baies de Sansho ~ 32,00 €

Filet de Colvert Moutarde Moût de Raisin ~ 31,50 €

Tournedos Rossini à l'Arôme de Truffe ~ 33,50 €

Suprême de Faisan Farci aux Champignons ~ 31,00 €

Civet de Sanglier au Cassis ~ 30,00 €

Picanha de Bœuf Charolais, Sauce Corsée aux Echalotes ~ 30,00 €

Les Fromages

Plateau de fromages Affinés ~ 13,00 €

Chèvre Chaud à l'huile de noix ~ 7,50 €

Les Desserts froids

Valse de Minis Desserts ~ 14,50 €

Gourmandise Glacée de L'Ardèche ~ 12,50 €

Cookies, Crème Noisette et Brisures de Nougats ~ 12,50 €

Vacherin Orange Sanguine et Pamplemousse ~ 12,50 €

Délice aux Marrons ~ 12,50 €

Les Desserts chauds

« A commander en début de repas »

Crème brûlée Catalane, A la Fève de Tonka ~ 12,00 €

Tarte Ganache Chocolat Noir du Mexique ~ 12,50 €

*Poire Pochée sur Biscuit aux Epices,
Chantilly Mascarpone et Caramel Beurre Salé ~ 12,50 €*