nous vous proposons...

La coupe de champagne

Duval Leroy « Fleur de champagne » (12 cl) 14 euros
Billecart-Salmon « Brut rosé » (12 cl) 18 euros

3 plats 58 euros

pour commencer 22 euros

Œuf de poule bio dans l'esprit d'une carbonara truffée (sup 10 euros)
Slow cooked egg, carbonara & black truffle

Biscuit de haddock aux langues d'oursin,
crémeux safran, jus de carotte à l'orange
Sea Urchins, fishcake, saffron, carrot and orange juice

Pressé de foie gras & anguille fumée, Pedro Ximénez
Foie gras and smoked eel terrine, Pedro Ximénez

Carpaccio de Saint Jacques à la vanille de Madagascar,
touche iodée & oseille givrée
Carpaccio of scallops, oyster emulsion and sorrel granita

ensuite 30 euros

Saint Jacques snackées, boudin noir de Kris Reynier, topinambour,
pomme & bouillon tourbé
Seared scallops, black pudding, Jerusalem artichoke, apple & Lagavulin

Dos de Skrei cuit à la nacre, chou-fleur & arachide,
jus de volaille parfum de satay
Skrei cod, cauliflower and peanut, chicken broth & satay spices

Filet de cerf grillé, crapaudine en croûte de sel,
chèvre fumé & jus corsé aux baies de Tasmanie (sup 10 euros)
Grilled filet of venison, beetroot, smoked goats cheese
& Tasmanian mountain pepper berries

Le pithiviers de pigeon du Comtat aux cèpes et foie gras
A pigeon pie with foie gras and porcini mushroom

pour terminer 14 euros (à commander en début de repas)

Fromages Fermiers
Farmhouse cheese

Choco-croustillant, pistache & cèpes
Choco-crunch, pistachio & porcini flavors

Parfait glacé à la mangue, biscuit à l'huile d'olive,
burrata en espuma rafraîchi à la menthe
Mango frozen parfait, olive oil sponge cake, burrata & mint

Sablé breton à la fleur de sel de Guérande,
Fraîcheur de citron yuzu & panais au miel
Refreshing yuzu citrus curd, confit parsnip & honey, "Breton" shortbread

Les glaces ou sorbets du moment
Ice-Cream or Sorbet of the day

menu Gourmand 85 euros

un verre de vin en accord avec chaque plat 35 euros

[Menu pour l'ensemble de la table, servi jusqu'à 21 heures]

le chef Romain GANDOLPHE vous propose une variation de 7 plats
au fil des dernières créations et d'une sélection des plats à la carte

Amuse-bouche

Pressé de foie gras & anguille fumée, Pedro Ximénez

Carpaccio de Saint Jacques à la vanille de Madagascar,
touche iodée & oseille givrée

Dos de Skrei cuit à la nacre, chou-fleur & arachide,
jus de volaille parfum de satay

Filet de cerf grillé, crapaudine en croûte de sel,
chèvre fumé & jus corsé aux baies de Tasmanie

Fromages Fermiers

Choco-croustillant, pistache & cèpes

menu du marché

26 euros, entrée & plat ou plat & dessert
32 euros trois plats
[le **midi** & le **soir** en semaine, hors jours fériés]

Nos recettes peuvent contenir des substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou intolérances alimentaires. Liste et informations disponibles conformément à l'annexe II du règlement CE 1169/2011 et au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015.

Viande bovine origine France

Fermé samedi midi, dimanche soir, lundi & mardi toute la journée

les verres de vin

Blancs (15 cl)

Torres « Vina Esmeralda »
2016 - DO Catalunya – 8 euros

Guillaume Gros « A Contre-Courant »
2014 – Vin de France – 12 euros

Montenidoli « tradizionale »
2011- DOCG Vernaccia Di San Gimignano - 11 euros

Domaine de Solence « Les Léonides »
2016- AOP - Ventoux – 8 euros

Domaine Chèze « Ro-Rée »
2016- AOP Saint-Joseph – 13 euros

Rouges (15 cl)

Anne & JF Ganevat « De toute beauté »
NM - Vin de France – 12 euros

Domaine Guillaume Gros
2012 - AOP Luberon - 11 euros

Château Maucaillou
2012 - AOP Moulis - 14 euros

Domaine Louis Chèze « Caroline »
2015 - AOP Saint-Joseph – 12 euros

Vignoble Jean-Luc Jamet « Pinot noir »
2016 – IGP des Collines Rhodaniennes – 11 euros

Rosé (15 cl)

Bastide du Claux « Poudrière »
2016 - AOP Luberon - 8 euros

Vin de desserts (10 cl)

Domaine de la Pigeade
2016 - Muscat-de-Beaumes-de-Venise - 6 euros

Maury - Mas Amiel
10 ans d'âge - 8 euros

Vignoble Alain Ignace « Rouge »
2016 - Muscat-de-Beaumes-de-Venise - 10 euros

Domaine Labet « Macvin du Jura »
NM - AOP Macvin du Jura - 12 euros

Sherry-Pedro Ximénez
12 ans - (6 cl) 9 euros