



Déjeuner Saveurs

Entrée, Plat et Dessert 44€

Le jeudi 22 au samedi 24 octobre
Dernier menu avant une semaine de pause

Salé apéritif

Entre terre et mer, mousseline de céleri et déclinaison de choux

Bonbon de bœuf et sauce au vin rouge, fondu de poireau au citron

Entremet praliné et chocolat

Mignardises

Uniquement valable le midi du jeudi au samedi hors jours fériés

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

Entrées

Lingot de foie gras de canard, son chutney aux abricots et gel au lait d'amande 35€

Carpaccio de langoustine, sa marinade de petits légumes et caviar Gold, fraîcheur de quinoa et lentille corail, mayonnaise au saté 46€

Velouté de châtaigne, ses ravioles de butternut et trompette de la mort 38€

Filet de maigre mariné façon rollmop's, fûts de pomme de terre confite, betterave en déclinaison 38€

Poissons

Filet de truite cuit à la vapeur, bouillon citronnelle et gingembre arancini aux piquillos et champignons 46€

Noix de Saint Jacques rôties, risotto crémeux de boulgour, sa sauce XO inspiration Hong Kong 51€

Viandes

Suprême de pintade fermière rôti, quenelles de pomme de terre au parmesan, poêlé de choux et lard paysan, son jus à saucer 46€

Filet de bœuf race Normande rôti, pomme soufflée et fricassée de girolles, maïs en collection, sa sauce au vin rouge 54€

Fromages

Assiette gourmande de Fromages (sélection MOF 2007 madame GABORIT Laetitia de Béarn)

3 morceaux 17€

5 morceaux 21€

7 morceaux 25€

Desserts

Finger aux figues et kumquat, son sorbet figue thym 16€

Espuma amande, compoté de mirabelles et glace vanille 16€

Entremets praliné chocolat et glace noisette 16€

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

Escapade gourmande

En 4 escales 84€*

En 5 escales 98€*

Mise en Bouche

*Lingot de foie gras de canard, son chutney aux mirabelles
et gel au lait d'amande*

Ou

*Filet de maigre mariné façon rollmop's, fûts de pomme de
terre confit, betterave en déclinaison*

*Velouté de châtaigne, ses ravioles de butternut et trompette
de la mort*

*Filet de truite cuit à la vapeur, bouillon citronnelle et
gingembre arancini aux piquillos et champignons*

Ou (pour les 4 escales)

Et (pour les 5 escales)

*Suprême de pintade fermière rôti, quenelle de pomme de
terre au parmesan, poêlé de choux et lard paysan, son jus à
saucer*

Finger aux figues et kumquat, son sorbet figue thym

Mignardises

*Le même menu pour l'ensemble de la table

Dès 5 convives seul les menus sont proposés

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

La symphonie culinaire

Les 6 partitions 129€*

Mise en bouche

*Carpaccio de langoustine, sa marinade de petits légumes,
fraicheur de quinoa et lentille corail, mayonnaise au saté*

*Velouté de châtaigne, ses ravioles de butternut et trompette
de la mort*

*Noix de Saint Jacques rôties, risotto crémeux de boulgour,
sa sauce XO inspiration Hong Kong*

*Filet de bœuf race Normande rôti, pomme soufflées et
fricassée de girolles, maïs en collection, sa sauce au vin
rouge*

Sélection de 3 fromages de Laetitia GABORIT MOF 2007

*Espuma au lait d'amande et compotée de mirabelle et glace
vanille*

Mignardises

*Le même menu pour l'ensemble de la table

Dès 5 convives seul les menus sont proposés

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers