MENU CARTE à 55€

Coupe de Champagne Langlet Brut « Grande Réserve » : 17 €

A GRIGNOTER ET/OU À PARTAGER
Planche de jambon et saucisson à partager « ou pas » 12€

LES ENTRÉES

Bouillon crémeux d'asperges vertes, petits pois, Comté et menthe fraîche *(5-6)*

Risotto à l'encre de seiche, poêlée de gambas rôties à l'ail et au persil *(2-4-5-6)*

Tartare de thon rouge minute à la coriandre fraîche, salade croquante de pois gourmands à l'huile de sésame *(6)*

Escargots rôtis au lard fumé, purée de cresson et œuf poché *(3-4-5-6)*

Piperade basquaise au chorizo, œuf de poule mollet et émulsion parmesan *(3-4,-5)*

Saumon façon gravlax, mariné par nos soins, concombre et pommes vertes *(5-6)*

LES PLATS

Dos de cabillaud snacké, pomme mousseline au basilic et légumes de saison, émulsion au curry *(2-5-6)*

Pavé de rascasse rôti à la plancha, poireaux et fenouil confits, vierge de légumes acidulée, émulsion au chorizo *(1-2-4-5)*

Poitrine de cochon du Cantal confite/croustillante petits pois à la française et purée de pommes de terre *(4-5)*

Paleron de bœuf braisé/snacké, sauce au poivre, cuisine de légumes de saison, purée de pommes de terre *(5-6)*

Magret de canard du Lot rôti au poivre noir, champignons poêlés, ail et persil *(5- 6)*

Aubergine grillée confite, pignons de pin, courgettes et tomates cuisinées ensemble *(1-5-6)*

Produits à base de : (1) fruits à coque, (2) crustacés, (3) œufs, (4) cochon, (5) produits laitiers

LES DESSERTS

Fromage du moment affiné par la Fromagerie du Louvre *(5)*

Le fameux riz cuit au lait de la Régalade, caramel laitier *(1-5-6)*

Ile flottante au caramel, crème anglaise à la vanille *(1-3-5-6)*

Tarte onctueuse/mousseuse au chocolat de La Régalade *(3-5-6)*

Pavlova crousti- moelleuse aux fruits rouges *(3-5)*

Fraîcheur de rhubarbe et fruits rouges, crème vanille *(3-5-6)*

Soufflé chaud Grand-Marnier *(3-5-6)*
(Peut-être servi avec un verre de Grand-Marnier 4cl/8€ - 2cl/4€)

LES COUPS DE CŒUR DE SAISON

ENTRÉES

Pâté en croûte de chevreuil au foie gras, vinaigrette de jus de viande *+7€ (3-4-5-6)*

Poêlée de girolles au jus de viande, œuf de poule poché, émulsion ail et persil *+10€ (3-5-6)*

PLATS

Poisson du jour (voir sur l'ardoise)

Côte de boeuf rôtie pour 2 personnes, maturée pour nous *+ 40 € (5-6)*

Pièce de veau rôtie pour 2 personnes, girolles et purée de pommes de terre *+ 24€ (3-5-6)*

Nous travaillons des produits frais, tous les jours, avec passion comme tous nos fournisseurs s'efforcent de le faire.
Cependant quelques produits de la carte peuvent parfois manquer.

Prix nets (tva 10% et 20%) service compris