

La Carte

Pressée de Foie Gras de canard,
compotée de pommes au cidre, pain d'épices 24 €

Saumon fumé par nos soins, chutney aux agrumes, blinis aux algues 22 €

Morilles au crémeux de Langres, galettes de patate douce 30 €

* Œuf mollet, sabayon à la truffe noire, mousse de lait au sésame 22€

 Salade de Potimarron et pomme Golden, quinoa à l'amande torréfiée 16€

Les Huîtres de Marennes d'Oléron nature par 6 : 15€ par 9 : 22€

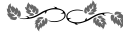


Noix de Saint-Jacques juste saisies,
Caramel à l'orange 28 €

*Sole Meunière, au citron vert, petits légumes 29 €

 Bouillon Thaï aux légumes, perles de Wasabi, toast à l'huile de sésame 16 €

Demie-Queue de Langouste rôtie, crème au safran, risotto de légumes 34 €



*Tournedos Rossini,
réduction de jus de queue de boeuf au caramel de truffe 40 €

Foie Gras de Canard Chaud au miel d'épices,
tarte tatin à la mangue 26 €

Pigeon cuit sur l'Os, parmentier d'abattis,
jus réduit au Banyuls 29 €

Ris de Veau poêlés aux girolles , jus corsé 25 €

Le Plateau de Fromages affinés 9 €

*Les plats « signature » de Geoffrey Marchandé