

# Menu Plaisir

16,90€

## Duo de Mises en Bouche

*(carte 3.95€)*

Panacotta de Burrata, Gelée de Pistou,  
& Tomates Cerises de Borghetto confites

Club Sandwich Saumon fume d'Ecosse, Yuzu & Aneth

## Entrée

Notre Foie Gras de Canard entier mi-cuit

**50g** *(carte 4.45€)*

## Plat de la terre (au choix):

Ballottine de Volaille, farce fine,  
Sauce au Vin Jaune du Jura et Morilles

**280g** *(carte 7.10€)*

ou

L'Epaule de Porc fondante confite 7h,  
Jus aux Champignons des Bois

**280g** *(carte 7.10€)*

## Garniture:

Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile de Cèpe

**180g** *(carte 1.55€)*

# Menu Gourmand

**23,90€**

## Verrine Mise en Bouche:

Brunoise de Gambas à l'Huile de Homard,  
Mousseline d'Avocat et Petits Pois aux Agrumes

**70g (carte 2.90€)**

## Entrée:

Notre Foie Gras de Canard entier mi-cuit

**50g (carte 4.45€)**

## Plat de la mer:

Filet de Saint Pierre,  
Coulis de Saint-Jacques rôties et Champagne,  
Quelques Légumes

**280g (carte 9.90€)**

## Plat de la terre:

Parmentier aux Cèpes & Aiguillettes de Canard confites,  
Le Jus qui va bien!

**400g (carte 7.30€)**

# Menu Exception

**33,90€**

## Trio de mises en bouche

Bavaroise de Brousse à l'Huile de Sésame grillé,  
Tartare de Saumon fumé à la Mangue

Navette de Jambon Bellota de Pata Negra & Foie Gras

Emulsion de Saint-Jacques rôties & Caviar

## Entrée:

Notre Foie Gras de Canard entier mi-cuit

**50g (carte 4.45€)**

Chutney de Figue à l'Armagnac

**20g (carte 0.60€)**

## Plat de la mer:

Chair de Homard, Bisque maison,  
Girolles, Salicornes & Légumes croquants

**240g (carte 11.40€)**

## Plat de la terre:

Chapon, Jus & Truffe noire

**200g (carte 9.00€)**

Grenaille de Pomme de Terre Amandine & Potimarron rôtis

**180g (carte 2.40€)**

# Cocktail Dinatoire

---

## Petits Pots *(carte 2.60€ le pot)*

- Panacotta de Burrata, Gelée de Pistou, & Tomates Cerises confites
  - Brunoise de Gambas à l'Huile de Homard, Mousseline d'Avocat et Petits Pois aux Agrumes
- Crème prise de Foie Gras de Canard, Poêlée de Pomme déglacée au Vin de Sauternes & Poivre de Malabar
  - Bavaroise de Brousse à l'Huile de Sésame grillé, Tartare de Saumon fumé à la Mangue

## Plateau 24 Pièces froides *(carte 29.00€)*

- 4 x Club Sandwich Saumon fumé Yuzu Aneth
- 4 x Navette de Jambon Bellota de Pata Negra & Foie Gras
- 4 x Queue de Crevette rôtie Piment d'Espelette, Chorizo & Champignon grillé
- 4 x Club Sandwich Jambon Speck & Tomate Jaune confite
- 4 x mini Blini Saumon, Crème au Citron vert & Poivre Cubèbe
- 4 x Magret de Canard fume, Abricot sec, Fromage de Chèvre

## Plateau 24 Pièces à réchauffer *(carte 24.00€)*

- 4 x Croustillant de Queue de Crevette
- 4 x Cuisse de Caille confite au Romarin
- 4 x Brochettemini Boudin blanc au Foie Gras & Truffe
- 4 x mini Cake au Cheddar & Graine de Courge
- 4 x Brochette de Poulet Yakitori
- 4 x mini Hotdog, Saucisse Cèpe, Moutarde à la Truffe

## Plateau 24 Pièces Desserts *(carte 29.00€)*

- 4 x Verrine Mangue, Ananas, Fruit du Dragon, Sirop Vanille Citron vert
- 4 x Panacotta Calisson, Coulis d'Abricot
- 4 x Cannelé
- 4 x mini Eclair Pâtissier
- 4 x Mignardise au Chocolat