



Foie gras du Périgord « 2 ways »,
Rôti avec tartelette aux betteraves,
Fondant à la pomme verte et Sauternes 46€

~

Raviolo de langoustines d'Ecosse
À la vapeur de Riesling et son carpaccio,
Caviar Pétroussian et consommé au citron vert 49€

~

Assiette de veau « limousine »
Crudité de choux fleur et câpres
Poivron rouge confit et glacé 42€

~

Queue de homard breton,
Cuit au lait de mozzarella de « Puglia »,
Mille coeurs de poireaux,
vinaigrette façon bouillabaisse 55€

~

Saint-Jacques d'Ecosse poêlées, polenta bergamasca,
Ragoût d'escargots de Bernon,
Crème de coquillages 45€

~

Artichaut Breton,
Foie Gras mariné au caramel de Sauternes,
Langoustines rôties, crème de petits pois glacée 45€

~

Filet de Saint-Pierre poêlé,
Asperges vertes de « Mallemort »,
Cannelloni de tourteau, émulsion basilique 66€

~

Rouget côtier façon « papillote »
Chipirons et clémentines, purée de châtaignes
Velouté au Champagne 60€

~

Turbot de Bretagne braisé au « Côte Rôtie »
Mousseline de ratte au raifort, légumes croquant
Jus au vin rouge 70€

~

Carré d'agneau Allaiton rôti,
Poitrine fumée au bois de cèdre,
Poivron farci, jus d'agneau 57€

~

Canard rôti au miel du Potager du Roi
Choux vert fumé, blettes braisées
Jus de cuisson 55€

~

Pigeon Royal de Bresse rôti et poché,
Millefeuille de pommes fondantes et artichaut,
Purée de poire et cannelle 60€

Prix net en euros

