

Entrées

Tartare de Saint-Jacques et d'Huîtres Normandes, <i>Crème de Caviar d'Aquitaine et Gressini au Citron confit</i>	32€
Terrine de Gibier et Ris de Veau à la Truffe <i>Chutney d'Airelles et Coings confits</i>	22€
Foie Gras aux Coteaux du Layon, <i>Gelée de Mangue au Gingembre et Citron vert</i>	25€
Langoustines rôties, Maki aux Oursins <i>Et chantilly aromatisée au Wasabi</i>	27€
Potage parmentier à la Truffe, Magret fumé <i>Et petits croûtons au Comté</i>	24€

Poissons

Saint-Jacques rôties, <i>Endives en écaïlle de Châtaignes caramélisées à l'orange, Emulsion de Verveine</i>	36€
Sandre piqué à la Truffe, Linguini aux Ecrevisses <i>Piquillos et Pois gourmands</i>	39€
Filet de Rouget mariné au Safran, <i>Panais et Chorizo cuit comme un Risotto</i>	34€
Boudin de Homard Bleu à l'estragon, <i>Légumes nage et Emulsion de Bisque</i>	36€

Viandes

Filet de Biche à la Pistache, Palets de Betteraves golden glacés au jus <i>Et moelleux de Foie Gras</i>	36€
Volaille de Bresse en deux Cuissons, <i>Ecrasé de Pommes de Terre Rattes à la Truffe, sauce crémeuse au Vin jaune</i>	35€
Emincé de Rognons de Veau et Cannelloni de Queue de Bœuf <i>Aux Coteaux champenois « Cumières » rouge, lentillons de Champagne aux herbes</i>	33€
Filet de Bœuf Charolais en croûte de Noisettes, <i>Crème de Raifort et Hélianthis frits</i>	37€

Plateau de Fromages 15€

Desserts de notre Chef Pâtissier, Mr Jean-François Levesque

Carré de Fruits Exotiques et Mousse Coco meringuée	15€
Moelleux aux Marrons, Sorbet poire, crème au Rhum <i>Et noisettes torréfiées</i>	15€
Gourmandise à la Carotte et Agrumes, glace Amande	14€
Ivresse des Sens autour du Chocolat	15€
Farandole de Fruits de saison et ses Sorbets	13€