

Menu Découverte 39 €

Le Lomo Bellota Ibérique

En Rosace, Cake aux Olives Kalamata et Tomates Séchées

Ou

Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest (sup. 5 €)

En Lingot autour de la Figue, Brioche Maison aux Raisins secs

Ou

L'Œuf de la Ferme Trap et Truffe d'Été

Œuf Mollet Croustillant, Duxelle de Champignons, Mayonnaise Aérienne Truffée

Ou

Les Crevettes Grises du Nord

En Fine Tourte, Sucrine à l'Aigre Doux, Sauce au Safran d'Alsace

Le Flétan Sauvage

Le Filet Poêlé Meunière, Chou-Fleur en Textures, Pommes Duchesse, Sauce Matelotte Blanche

Ou

La Dorade Royale aux Écrevisses

Le Filet Farci aux Écrevisses, Risotto Crémeux au Bouillon de Tomate, Écume de Parmesan

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Rôti aux Fruits Rouges Façon Sangria, Polenta Crémeuse

Ou

L'Agneau

L'Épaule Désossée et Confite 24h, Navarin de Petits Légumes, Jus d'Agneau

Dessert au Choix

Menu Dégustation 58 €

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

Amuse-Bouche du Chef

Le Foie Gras de Canard

En Copeaux, Artichaut en Textures, Fruits du Mendiant Caramélisés, Truffe d'Été

Le Bar de Ligne

Le Filet Rôti au Beurre Demi-Sel, Fleur de Courgette Farcie aux Ecrevisses, Bisque

Le Filet Mignon de Veau

Rôti sous une Croûte de Moelle, Sauce aux Girolles

Les Fruits Rouges

Minestrone Rafrâchit à l'Hibiscus, Glace Yaourt

