

## Menu Découverte 42 €

---

### Les Escargots de Moselle

Dans l'idée d'un Cappuccino, Crème de Cèpes, Espuma Forestier au Vin Jaune  
*Ou*

### Le Risotto à la Truffe Uncinatum

Cuit au Bouillon Truffé, Envolée de Truffe, Émulsion Parmesan  
*Ou*

### Le Poulpe (sup. 3 €)

En Deux Façons, En Raviole et Grillé, Sauce Piquillos  
*Ou*

### La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest (sup. 5 €)

Chutney de Pomme Caramélisée, Brioche Maison

---

### La Lotte de Bretagne (sup. 3 €)

Braisée, Risotto de Pomme de Terre et Butternut, Sauce à l'Estragon  
*Ou*

### Le Sandre

Rôti sur Peau, Fregola, Champignons des Bois, Bisque  
*Ou*

### Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

Rôti, Pressé de Pomme de Terre façon Sarladaise, Légumes Confits, Jus de Canard  
*Ou*

### La Volaille de chez Arnaud Tauzin

En Rouelle Rôtie, Purée de Pomme de Terre, Croustillant de Choux Rouge, Sauce Vin Rouge

---

### 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 du Sud-Ouest

En Escalope Pochée dans un Bouillon de Pot au Feu Infusé à la Livèche

---

### Le Homard

En Fines Ravioles, Bisque de Homard

---

### La Canette Jaune de Vendée

Rôtie au Sautoir, Pomme de Terre Croustillante aux Cèpes, Artichaut, Jus de Canette

---

### L'Ananas-Coco

Tartare d'Ananas Frais, Sphère Glacée à la Noix de Coco, Gel et Chips d'Ananas