

Menu Découverte 39 € *(midi et soir)*

Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 32 € *(Uniquement le midi en semaine)*

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 €)

En Lingot, Fine Gelée de Cidre, 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