

## Menu Découverte 42 €

---

### L'Œuf Parfait

Dans l'Esprit Meurette, Champignons de nos Forêts

*Ou*

### Le Risotto à la Truffe Uncinatum (sup. 3 €)

Cuit au Bouillon Truffé, Envolée de Truffe, Émulsion Parmesan

*Ou*

### La Joue de Lotte

En Montgolfière, Feuilletage Croustillant, Petits légumes, Sauce au Safran d'Alsace

*Ou*

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

En Lingot, Fine Gelée de Cidre, Chutney de Pomme Caramélisée, Brioche Maison

---

### Le Lieu Noir de Ligne

Le Dos Poêlé Meunière, Croustillant Forestier, Légumes Confits, Sauce au Riesling

*Ou*

### Le Maigre Sauvage (sup. 5 €)

Rôti sur Peau, Cocotte de Légumes d'Automne,  
Gnocchis de Patate Douce, Sabayon Beurre Noisette

*Ou*

### Le Magret de Canard de la Maison Barthouil

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

*Ou*

### Le Rognon de Veau

Champignons, Spaëtzle Maison, Crème de Sous-Bois

---

### 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 Crouillante 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

