

## Menu Découverte 42 €

---

### **Le Lomo Ibérique**

En Chiffonade, Cake aux Noix, Mousse de Chèvre Frais  
*Ou*

### **Le Crabe Bleu de Méditerranée**

La Chair en Émiettée, Mangue, Avocat,  
Écume de Coco Parfumée au Fruit de la Passion

*Ou*

### **L'Œuf "BIO"**

Dans l'Idée d'un Œuf Meurette aux Champignons, Croustillant de Lard Colonata IGP  
*Ou*

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

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

---

### **L'Aile de Raie de Bretagne**

Poêlée Meunière, Lentilles Vertes du Puy à l'Étouffée, Sabayon au Lard Fumé  
*Ou*

### **Le Poupe (sup. 5 €)**

Rôti à la Plancha, Écrasé de Pomme de Terre, Légumes Glacés, Jus de Bouillabaisse  
*Ou*

### **Le Magret de Canard de la Maison Barthouil**

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

### **L'Entrecôte de Veau (sup. 3 €)**

Rôtie au Sautoir, Purée de Pomme de Terre, Sauce Albufera

---

### **Dessert au Choix**

## Menu "En Attendant Noël" 62 €

---

### **Le Homard**

Décortiqué, Macédoine de Céleri Truffée, Sauce Rémoulade Aérienne  
*Ou*

### **Les Saint-Jacques**

En Carpaccio, Crème Citronnée au Caviar Harenga  
*Ou*

### **Le Foie Gras du Sud-Ouest**

En Escalopes Poêlées, Poire Pochée aux Épices Douces, Réduction de Vieux Porto et Pain d'Épices

---

### **Le Chevreuil de nos Forêts**

Rôti, Pomme Duchesse, Butternut en Textures, Sauce Grand Veneur  
*Ou*

### **La Poulette de chez Arnaud Tazin**

En Rouelle Rôtie au Foie Gras, Légumes en Couleurs, Sauce Poulette Truffée  
*Ou*

### **Le Bar Sauvage aux Écrevisses**

Rôti sur Peau, Gnocchis de Courge Muscade, Légumes d'Automne Confit, Sauce Nantua

---

### **La Bûche de Noël Maison**

Mousse Légère au Café Arabica BIO, Crèmeux Kalamansi,  
Ganache Praliné Noisette et Biscuit Pain de Gênes