

# CARTE DES GASTRONOMES

## ENTRÉES (AU CHOIX)

---

-  **Terrine de foie gras, nougatine de pavot, chutney mangue, abricots secs** 21.00€  
*Terrine of Foie gras with mango chutney, crisp nougatine with poppy seeds, dried apricots*
-  **Assiette de 6 Huîtres de Bretagne n°3** 15.00€  
*6 Brittany n°3 Oysters*
-  **Ris d'agneau en ragout, pleurotes bio, jus d'agneau aux épices éthiopiennes** 18.50€  
*Lamb's sweetbreads and oyster mushrooms with a taste of Ethiopian spices*
-  **Dôme de saumon fumé, farci à la crème aillée légère, écume d'agrumes, julienne de Granny Smith** 19.50€  
*Smoked salmon dome stuffed with garlic cream, citrus espuma and thinly-shredded Granny Smith apple*
-  **Assiette de 9 Huîtres de Bretagne n°3** 21.00€  
*9 Brittany n°3 Oysters*
-  **Noix de St Jacques dans sa coquille au Noilly Prat**  26.00€  
*Kernel of scallops with Noilly Prat sauce*
-  **Tataki de bœuf façon larme du Tigre**  23.00€  
*Thai-style hanger steak*
-  **Langoustines rôties, fenouil fondant, beurre d'agrumes**  25.00€  
*Roasted Dublin Bay prawns with tender fennel and citrus fruit butter sauce*

## SOUPE

---

-  **Velouté de butternuts, graine de sésame à la prune, lard Di Colonata légèrement grillé** 8,00 €  
*Velvety butternuts soup, sesame seeds with ume plum, grilled bacon Di Colonat*

# CARTE DES GASTRONOMES

## POISSONS (AU CHOIX)

-  **Filet de sabre lardé à la crème de carottes et fève tonka** 20,00 €  
*Fillet of cuttlefish with bacon, carrot and Tonka beans cream*
-  **Dos de cabillaud, sauce au beurre blanc** 21,00 €  
*Back of cod with white butter sauce*
-  **Sandre grillé, béarnaise à la betterave** 25,00 €  
*Grilled Pike-perch with béarnaise sauce flavoured with beetroot*
-  **Poêlée de gambas et St Jacques, nouilles chinoises** 23,00 €  
*Pan-sautéed king prawns and scallops with Chinese noodles*

## VIANDES (AU CHOIX)

-  **Chateaubriand grillé, sauce au poivre ou aux cèpes (200g)** 26,00 €  
*Grilled tenderloin of beef with pepper or cepe mushrooms sauce* 
-  **Tartare de boeuf au couteau dans le filet** 18,00 €  
*Steak tartare (raw minced steak with chopped onions, capers, parsley, seasoning and raw egg yolk)*  
-  **Côte de boeuf maturée Salers (14 jours), pour 2 personnes** 55,00 €  
**Sauce au poivre ou aux cèpes**   20'  
*Rib of beef (for two), with pepper or cepe mushrooms sauce*
-  **Entrecôte de boeuf maturée Salers (14 jours) sauce au poivre ou cèpes** 24,00 €  
*Beef ribsteack, with pepper or cepe mushrooms sauce* 
-  **Tournedos de boeuf sauce au poivre ou aux cèpes** 22,00 €  
*Beef tournedos with pepper or cepe mushrooms sauce* 
-  **Filet de canard aux figes rôties, panais fondant** 24,00 €  
*Fillet of duck with roast figs and tender parsnip*
-  **Canon d'ail de veau aux shiitakes bio** 27,00 €  
*Sirloin of veal with shiitakes mushrooms*
-  **Pavé de cerf façon marchand de vin** 26,00 €  
*Thick venison steak with Marchand wine sauce*

## FROMAGES (AU CHOIX)

-  **St Marcellin lardé chaud et ses toasts** 8,50 €  
*Warm Saint Marcellin with toasted bread*
-  **Plateau de Fromages affinés sélectionné par Xavier Thuret MOF 2007** 8,00 €  
*Platter of ripened cheeses*



# CARTE DES DESSERTS

- ❖ **Opéra de chocolat blanc, passion-mangue** 9,50 €  
*Opera cake with white chocolate, passion fruit and mango flavour*
- ❖ **Omelette Norvégienne** 9,00 €  
*Homemade baked Alaska with vanilla ice cream*
- ❖ **Poire poché au Sauternes et son cœur glacée au nougat** 9,50 €  
*Poached pear with Sauternes and iced nougat*
- ❖ **Tube chocolat, banane, caramel, mousse Dulcey** ⌚ 10,50 €  
*Chocolate tube with banana, caramel and Dulcey chocolate mousse*
- ❖ **Tarte fine aux figues caramélisées, mousse lavande** ⌚ 9,50 €  
*Thin caramelised fig fruits tart with lavender mousse*
- ❖ **Mont-blanc Zéphyr aux fruits de la passion** ⌚ 11,50 €  
*Shortbread with passion fruit mousse, chestnut spaghetti and meringue*
- ❖ **Sphère coco façon raffaello** 11,00 €  
*White chocolate shell with coconut mousse and black chocolate with hazelnut*

## NOS DESSERTS « GOURMANDS »

---

- ❖ **Café ou Thé servi avec 3 douceurs sucrées** 8,00 €  
*« Coffee or Tea » served with 3 sweet delicacies*
- ❖ **Coupe de Champagne servi avec 3 douceurs sucrées** 12,00 €  
*Glass of Champagne served with 3 sweet delicacies*
- ❖ **Irish Coffee servi avec 3 douceurs sucrées** 12,00 €  
*Irish Coffee served with 3 sweet delicacies*

## NOS COUPES DE GLACES

---

- ❖ **Colonel** 7,00 €  
*Lemon sorbet with vodka*
- ❖ **Dame Blanche** 7,00 €  
*Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream*
- ❖ **After Eight** 7,00 €  
*Mint and chocolate ice cream*

## Nos Boules de Glaces au choix

---

- ❖ **Glaces : Menthe-choco / Vanille / Café / Chocolat**  
*Ice cream : Mint-chocolate / Vanilla / Coffee / Chocolate*
- ❖ **Sorbets : Citron / Fraise / Pomme / Framboise**  
*Sorbet : Lemon / Strawberry / Apple / Raspberry*

1 boule 2,50 €

2 boules 5,00€

3 boules 6,50€