

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 cuttlassfish 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**   20' 55,00 €
Sauce au poivre ou aux cèpes
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
-  **Grenadin de veau aux shiitakes bio** 27,00 €
Grenadin 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
- ❖ **Soufflé glacé au Grand Marnier** 9,50 €
Iced soufflé at Grand Marnier
- ❖ **Sabayon aux nashis et chocolat Itakuja** ⌚ 11,50 €
Sabayon with nashis and Itakuja chocolate
- ❖ **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€