

## MENU 39€

### Amuse-bouche

<<<<<

*Foie gras « maison », marmelade d'agrumes, brioche toastée ou  
Assiette de la mer (3 huitres 2 bulots 1 amandes 2 crevettes royales 3 palourdes 1 moule) ou  
Langoustines rôties, bouillon Parmentier en vert et blanc, poireaux grillés ou  
Mille feuille au saumon fumé, guacamole au citron vert, caviar avruga*

<<<<<

*Rognon de veau flambé au cognac, royale d'épinards sauce miroir ou  
Lotte Bretonne, riz noir vénéré, émulsion de safran ou  
Vol au vent bourgeois (quenelle de volaille, ris de veau, écrevisses, champignons, de paris  
morilles) sauce crémeuse ou*

*Pavé de Picanha « Angus » poêlée, cocotte de légumes d'hiver ou  
Coquilles Saint-Jacques poêlées sur une tatin d'endives, beurre blanc vanillé*

<<<<<

*Assiette de fromages ou  
Paris Brest, crème pralinée, sorbet du moment ou  
Boule de neige posée sur une soupe de fruits exotiques (façon île flottante) ou  
Tarte Bourdaloue ou  
Entremet gourmand (finger au gianduja sur un biscuit noisette) sorbet mandarine*

## MENU 59€

### Amuse bouche

<<<<<

*Cuisses de grenouilles fraîches, rôties, coulis d'herbes à l'ail ou  
Cassolette de homard décortiqué, rattes du Touquet, morilles, émulsion de crustacé ou  
Ravioles de Saint-Jacques, brunoise de légumes, émulsion citronnée*

<<<<

*Pavé de turbot braisé, coquillages poêlés, spaghettis de légumes, sauce bourride ou  
Filet de bœuf au poivre maniguette, feuilleté de pomme de terre, au foie gras  
et truffe, jus de veau gouteux ou  
Ris de veau cœur braisé, asperges vertes, quelques morilles sauce foie gras ou  
Carré de veau de lait, cuit en cocotte, petits légumes à la sauge, jus court*

<<<<<

*Verrine fraîcheur*

<<<<

*Carte des desserts*

<<<<<

*Mignardises*

*MENU DU DIMANCHE DE PAQUES 65€*

<<<

*Œuf de caille mariné au vinaigre de cidre, crémeux de petits pois  
toast de pain grillé au foie gras*

<<<<

*Trilogie d'asperges (asperges crues et cuites, royale d'asperges, langoustines  
fraîches confites, décortiquées, sauce maltaise ou  
Noix de Saint-Jacques fraîches nacrées, caviar osciètre, émulsion au  
beurre de barate, citron vert*

<<<<

*Carré d'agneau du Limousin, cuit au four, farandole de petits légumes farcis, jus  
au thym, ail en chemise ou*

*Turbot braisé sur un lit de petits légumes de saison, palourdes poelées, sauce bourride ou  
Noix de veau rôtie, petites ravioles farcies de ris de veau et champignons  
Sauce à la sauge du jardin*

<<<<

*Verrine fraîcheur*

<<<<

*Brie de Meaux à la truffe*

<<<<

*L'œuf dans tous ses états*

<<<<

*Mignardises*