

Carte Dîner

Premiers Appétits

Assiette de Légumes d'été* 14 €

Supions Farcis, Fin Gaspacho de Tomates 16 €

Saumon Fumé Minute et Fleur de Courgette* 18 €

Chair de Tourteau, Gelée de Kiwi au Sésame Noir 16 €

Gambas en Soupe Thai 18 €

Foie gras au Muscat, Purée de Fruits Rouges 24 €

(Supplément de 3.00€ dans le cadre du Menu Diapason)

Côté Mer

Lotte en Tandoori, Lentilles Corail et Black Cardamone* 24 €

Filet de Bar, Quelques Amandes et Jeunes Légumes* 24 €

Truite Dorée aux Légumes du Marché* 20 €

Daurade Royale Garniture d'une Piperade* 22 €

Anguille Grillée Laquée Sauce Tosazu, la Patate Douce et Légumes Croquants* 24 €

Côté Terre

Caille à 61°, Risotto Carnaroli et Huile Verte 22 €

Veau Grillé dans le Carré et Poudre de Satay aux Artichauts Poivrades 26 €

Foie de Veau au Banuyls et Rhubarbe 24 €

Carré d'Agneau Rôti, un Tajine de Légumes d'Été 26 €

Faux Filet Grillé aux Olives Taggiache, Pomme Purée au Beurre Salé 30 €

(Supplément de 3.00€ dans le cadre du Menu Diapason)

Origine des viandes : Née, élevée et abattue en France

Origine du Bœuf : Viande née, élevée et abattue en France Black Angus – US Premium – Creekstone Farms

Fromage

La Brebis, la Chèvre & la Vache en Trilogie et son pain Basilic, Tomates Confites 10 €

Instants Sucrés

Tartelette au Caramel de Banane, Palet Chocolat Lait Citron Vert 12 €

Sphère Velours Espumas de Thym Citron, Compotée d'Abricots et son Sorbet 12 €

Entremet Sphérique au Yaourt, Figs Fraiches et Miel de Lavande* 12 €

Superposition de Crémeux Citron Menthe, Croustillant Praliné Noisette et sa Glace à la Menthe Poivrée 12 €

Ganache de Chocolat Noir et sa Mousse Parfumée à la Framboise, Sorbet Citronnelle 12 €

Nage de Fraises Mara des Bois, Jus de Sirop Coquelicot et son Dôme Mascarpone Coco 12 €

Brochettes de Fruits* 12 €

Sauces au Choix : Chocolat Blanc-Vanille ou Chocolat Noir-Framboise ou Gianduja-Tonka

Café Gourmand 9 €

Menu Diapason 38.00 €

Une Entrée, Un Plat & Un Dessert

Au choix dans notre Carte

* Végétarien

Notre Sélection de Vins (extrait de notre carte) :

2008 St Nicolas de Bourgueil Cherreau Carré Loire 28€ - 1997 Château lestage Simon Haut Médoc 57€

2005 Givry Domaine Ragot 34€ - 2004 Patrimonio Domaine Leccia Corse 36€

2004 ChâteauHaut Beau Séjour Saint Estèphe 55€

Prix nets – Service Compris