

Les Entrées Chaudes et Froides

<i>Foie Gras Poché au Moretum « Elixior »</i> <i>Chutney de Fruits de Saison</i>	<i>18 €</i>
<i>Poitrine de Cochon Cuit à Basse Température</i> <i>Mini Maïs à l'Aigre Doux</i> <i>Vinaigrette à la Sobrassada</i>	<i>15 €</i>
<i>Chèvre Chaud sur un Toast de Pain aux Noix</i> <i>Cristalline de Lard, Sorbet Tomate</i>	<i>14 €</i>
<i>Saumon Fumé Tiède à la Graine de Sésame</i> <i>Caramel de Soja</i> <i>Spaghettis de Concombre</i>	<i>18 €</i>
<i>Asperges Vertes en Vinaigrette</i> <i>Et Sauce Mousseline</i>	<i>17 €</i>
<i>Coulis Froid de Petits Pois Parfumé à la Truffe</i> <i>Chantilly d'Ecrevisse</i>	<i>15 €</i>
<i>Œuf Mollet en Chapelure Dorée</i> <i>Chiffonade de Jambon Serrano et Vieux Chèvre</i>	<i>16 €</i>
<i>Millefeuille de Magret Confit et Foie Gras</i> <i>Jeunes Pousses et Gelée au Verjus</i>	<i>20 €</i>
<i>Ravioles de Langoustines au Pesto</i> <i>Emulsion à la Chair d'Oursin</i>	<i>22 €</i>
<i>Assiette de Légumes Croquants du Moment</i> <i>Tout Simplement</i>	<i>14 €</i>

Les Poissons

<i>Noix de Saint-Jacques Rôties</i> <i>Ecrasé de Pommes Charlotte à la Ciboulette</i> <i>Sucs de Volaille Parfumés à la Truffe</i>	<i>25 €</i>
<i>Filet de Bar à la Plancha</i> <i>Tomate Concassée, Mini Fenouil Fondant</i> <i>Sauce à l'Orange</i>	<i>23 €</i>
<i>Blanc de Cabillaud en Ecailles de Chorizo</i> <i>Piperade et Sauce Vierge</i>	<i>22 €</i>
<i>Poisson du Marché</i> <i>Suggestion du Chef</i>	<i>20 €</i>

Les Viandes

<i>Filet de Bœuf* à la Ficelle</i> <i>Petits Légumes Printaniers Façon Pot au Feu</i> <i>Sucs de Vin Rouge</i>	25 €
<i>Noisettes d'Agneau Rôties</i> <i>Caviar d'Aubergines et Ail Confit</i> <i>Tartare de Tomates Frais et Bouchon de Chèvre</i>	24 €
<i>Mignon de Porc en Médailles</i> <i>Tombée d'Épinard Minute, Pastilla aux Épices Douces</i> <i>Sauce au Jus de Houblon</i>	20 €
<i>Filet de Pintade Fermière aux Asperges</i> <i>Pomme d'Arphim aux Senteurs de Truffe</i> <i>Petit Jus à la Sauge</i>	22 €

*Bœuf: né, élevé et abattu en France

Le Plateau de Fromages de nos Régions

<i>Assortiment de Fromages de Lait de Vache et de Chèvre</i>	12 €
--	-------------

Les Desserts

Soufflé Chaud <i>Au Confit de Pétales de Rose</i>	11 €
Soupe de Fraises et ses Glaçons au Citron <i>Financier aux Eclats de Pistaches</i>	8 €
Coulant au Chocolat Noir <i>A la Fleur de Sel, Coulis Caramel</i>	12 €
Tartelette aux Fraises <i>Crème Chiboust Vanillée, Caramel de Basilic</i>	9 €
Parfait Glacé au Thé Vert et Cœur Meringué <i>Coulis à la Cerise</i>	10 €
Gratin de Rique Manger <i>Spécialité Médiévale</i>	10 €
Macaron à la Framboise <i>Mousse Légère à la Pistache</i> <i>« Clin d'œil à Tiffany »</i>	11 €
Farandole de Sorbets du Moment <i>Tuile aux Amandes</i>	8 €
Déclinaison de Petits Desserts <i>Sur le Thème de la Rose</i> <i>« Carte Blanche au Chef »</i>	12 €
Fondant au Chocolat et Croustillant Praliné <i>Crème à l'Arabica</i>	10 €

*Une commande de desserts en début de repas en facilite la préparation
Prix nets, taxes et service compris*

Menu Plaisir

Suggestion du Chef

Avec Entrée+ Plat ou Plat+Dessert 29 €

Avec Entrée+ Plat+Dessert 36 €

Menu Enfant

Chiffonnade de Saumon Fumé

Bouquet d'Herbes Fraîches

Tartare de Tomates

Ou

Toast de Jambon Serrano, Mesclun

Caramel de Vinaigre Balsamique

∞∞∞

Bavette Poêlée aux Aromates

Pomme de Terre Fondantes

Jus de Viande Parfumé à la Truffe

Ou

Pavé de Lieu Jaune Cuit à la Vapeur Douce

Fondue de Poireaux, Beurre Nantais

∞∞∞

Mousse au Chocolat Noir

Tuile Croustillante à l'Orange

Ou

Assortiment de Glaces

Prix Enfant (-12 ans): 17 €