

LA CARTE

Pour débiter...

Escalope de foie gras de canard poêlée en croûte de noix et sésame, marmelade et gelée de pomme verte au safran, sorbet Granny-Smith 42 €
Pot roasted slice of foie gras with a walnut and sesame crust, green apple marmalade and jelly with saffron, Granny-Smith sorbet

Foie gras de canard épicé, cuit au torchon, croustillant au pain d'épices, chutney et gelée de Griottines 39 €
Foie gras with spices, cooked in a cloth, crispy gingerbread, cherry chutney and jelly

Sur un risotto de céleri aux truffes noires, et son velouté, baluchon d'œuf poché à la tuber melanosporum 57 €
On celery risotto and its truffle sauce, truffled poached egg

Langoustines poêlées, raviole de poireau au galanga et à l'encre de seiche, beurre blanc au Champagne rosé 45 €
Fried scampis, ravioli of leek with galanga and cuttlefish ink, butter sauce with rosé Champagne

Saint Jacques poêlées, marmelade de tomate au chorizo, tandoori et croquette de boudin noir, beurre de haricots Coco de Paimpol 45 €
Pot roasted scallops, tomato and chorizo marmelade, tandoori and black pudding sausage, white bean butter

... A suivre...

Pavé de bar de ligne en écailles de carottes multicolores au thym citron et Yuzu 65 €
Slice of sea bass, lemon thyme's carrots with Yuzu

Filet de lieu jaune de ligne, purée et palets de céleri au wasabi, émulsion au Baileys et café 62 €
Yellow pollack fillet, celery puree with Wasabi, baileys and coffee dressing

Noisette de chevreuil rôtie, mignonnette de foie gras de canard poêlée, purée de gratin de potiron et gelée tiède d'une sangria 63 €
Noisette of roasted roe venison, pan-fried foie gras mignonnette, baked pumpkin puree, slightly warm jelly of a sangria

Côte de veau « élevé sous la mère » rôtie, sauce caramel amer, tartelette d'endives braisées façon Tatin, bouquet de cresson 65 €
Roasted French veal rib with bitter caramel sauce, braised chicory and watercress

Lièvre « à la royale », racines de cerfeuil, pâtes Calamarata et purée de panais 68 €
Hare « a la royale » with foie gras and truffles, chervil roots, Calamarata pasta and parsnip puree

Tous nos foies gras sont de canard et nos viandes d'origine française

... Les Fromages...

*Sélection de fromages régionaux affinés de la Fromagerie Xavier
par Maître Fromager et Affineur, François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France 2011* 21 €
Cheese board selection

... et pour finir, les créations de notre pâtissier Marc

Comme un opéra fort en chocolat, glace rhum-Tonka 21 €
Like an "opera" cake, rhum and Tonka ice-cream

Crèmeux citron et framboise, gelée et sorbet au thé earl-grey 21 €
Raspberry and lemon dessert, earl-grey tea sorbet and jelly

La terrine de pomme de dix heures, crème glacée aux épices 21 €
Apple terrine, ice-cream with spices

Figue confite au vin rouge et crèmeux dulcey, sorbet figue Rogomme 21 €
Preserved fig with red wine and creamy dulcey, fig Rogomme sorbet

Tous nos foies gras sont de canard et nos viandes d'origine française

MENU
Déjeuner
50 Euros

(servi au déjeuner uniquement)
(only for lunch)

une entrée, un plat, un dessert proposé par le chef
one first course, one main course and one dessert proposed by our Chef

MENU
Enfant
30 Euros

(jusqu'à 10 ans)
(up to age 10)

un plat, un dessert suggéré par le Chef
one main course and one dessert suggested by our chef

~~~

**ALLERGIES / INTOLERANCES**  
**Food Restrictions**

*Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes*  
*N'hésitez pas à en informer notre Maître d'Hôtel*

*Our dishes may contain some allergens*  
*Do not hesitate to inform our headwaiter*

*Tous nos foies gras sont de canard et nos viandes d'origine française*

## MENU

### *Délices salées et sucrées*

96 Euros

*(Menu servi pour l'ensemble de la table)*

*(Menu served for the whole table)*

*Escalope de foie gras de canard poêlée en croûte de noix et sésame,  
marmelade et gelée de pomme verte au safran, sorbet Granny-Smith*

*Pot roasted slice of foie gras with a walnut and sesame crust,  
green apple marmalade and jelly with saffron, Granny-Smith sorbet*

*Ou/or*

*Langoustines poêlées, raviole de poireau au galanga et à l'encre de seiche,  
beurre blanc au Champagne rosé*

*Fried scampis, ravioli of leek with galanga and cuttlefish ink, butter sauce with rosé Champagne*

*Ou/or*

*Saint Jacques poêlées, marmelade de tomate au chorizo,  
tandoori et croquette de boudin noir, beurre de haricots Coco de Paimpol*

*Pot roasted scallops, tomato and chorizo marmelade, tandoori and black pudding sausage, white bean butter*

\*\*\*

*Pintade fermière de Julien :*

*le suprême en croûte de noix et la cuisse en chou farci*

*Farmer guinea fowl: the fillet with a walnut crust and the thigh like a stuffed cabbage*

*Ou/or*

*Noisette de chevreuil rôtie, mignonnette de foie gras de canard poêlée,  
purée de gratin de potiron et gelée tiède d'une sangria*

*Noisette of roasted roe venison, pan-fried foie gras mignonnette,  
baked pumpkin puree, slightly warm jelly of a sangria*

*Ou/or*

*Filet de lieu jaune de ligne, purée et palets de céleri au wasabi,  
émulsion au Baileys et café*

*Yellow pollack fillet, celery puree with Wasabi, baileys and coffee dressing*

\*\*\*

*Sélection de fromages régionaux affinés de la Fromagerie Xavier  
par Maître Fromager et Affineur, François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France 2011*

*Cheese board selection*

*Ou / or*

*Caractère cacao Domori 62%, sauce chocolat badiane*

*Dessert with cacao Domori, chocolate and badian cream*

*Ou / or*

*La terrine de pomme de dix heures, crème glacée aux épices*

*Apple terrine, ice-cream with spices*

*Ou / or*

*Figue confite au vin rouge et crémeux dulcey, sorbet figue Rogomme*

*Preserved fig with red wine and creamy dulcey, fig Rogomme sorbet*

\*\*\*

*Fraîcheurs et friandises*

*After dessert*

*Tous nos foies gras sont de canard et nos viandes d'origine française*