



## LA FORMULE HAUT-PERCHE Champagne : 55€

- . Amuses bouches
- . 1 coupe Mailly grand-cru ou Cocktail du moment
- . Entrée-Plat-Dessert

## LA FORMULE HAUT-PERCHE : 45€

- . Entrée-Plat-Dessert

Coeur de faux filet +1€

### Tout commença ...

- . Foie gras mi-cuit du Périgord, figues fraîches et en chutney, crumble de châtaigne
- . Saumon label rouge en gravelax de sel noir, crème de yaourt aux oeufs de saumon, sucrine au vinaigre de riz
- . Notre assiette de "tapas": chorizo grillé, tempura de légumes, tartine d'anchoïade
- . Salade de lentilles corail et féta, brunoise de concombre acidulé et olives de Kalamata
- . Sucettes de Chavignol, panier de jeunes pousses et ketchup de piquillos
- . Melon charentais en deux façons et mikado de Serrano
- . L'entrée du jour (sauf le samedi)

### Et alors ...

- . Pavé de coeur de faux-filet (Aubrac ou Limousin) et sa moelle, croquettes de pommes de terre aux herbes et jus court
- . "La Criée" du moment, coques minute et déclinaison d'artichauts aux amandes, écume de cresson
- . Entrecôte de veau et fricassée de champignons, potimarron rôti et crème d'ail au thym citron
- . Risotto au lait de coco, fondue d'aubergine et tuile aux graines, pousses de mizuna
- . Cuisse de poulet fermier marinée au gingembre et à la coriandre, millefeuille de caviar d'aubergine
- . Poêlée d'encornets aux pommes grenaille, champignons de Paris et sauce au vin rouge
- . Le plat du jour (sauf le samedi)

### C'est ainsi qu'ils partirent, mais jamais sans ...

- . L'éclair du chef à l'ananas poêlé, fraîcheur de fruits exotiques, sorbet citron
- . Moelleux au chocolat équitable, gelée à la verveine et glace au chocolat Valrhona
- . Cheesecake au thé Earl Grey, meringue craquante et crème de citron
- . Poêlée de poires à la fève de tonka, glace vanille macadamia
- . Le café gourmand
- . Ardoise de Comté affiné 16 mois, salade et confiture du moment
- . Tartelette au chocolat, sorbet mangue et coulis exotique
- . Figs noires rôties au miel et thym citron, crème légère mascarpone et vanille Bourbon
- . Le dessert du jour (sauf le samedi)