



LA FORMULE HAUT-PERCHE Champagne : 55€

- . 1 coupe Mailly grand-cru
- . Entrée-Plat-Dessert

LA FORMULE HAUT-PERCHE : 45€

- . Entrée-Plat-Dessert

Coeur de faux filet +1€; Côte de boeuf +4€/pers

Tout commença ...

- . Rouleau de printemps au thon snacké, concombre, julienne de légumes et crème de menthe poivrée
- . Foie gras mi-cuit du Périgord, chutney de piquillos au Xéres
- . Gaspacho et cannelloni de petits pois aux amandes, ricotta au piment d'espelette
- . Salade de céréales bio, graines et tofu fumé, abricot moelleux et vinaigrette balsamique
- . Douceur de courgettes au curry de Madras, oeuf mollet bio, et craquant au parmesan
- . Tatin de tomate coeur de boeuf caramélisée au vinaigre balsamique, sorbet tomate basilic
- . L'entrée du jour (sauf le samedi)

Et alors ...

- . Pavé de coeur de faux-filet (Aubrac/Limousin) / Côte de boeuf de Salers pour 2 (#1.1 Kg) et sa moelle, jardinière de légumes nouveaux, jus de viande à l'estragon
- . Brochette de gambas "Black Tiger" marinées, polenta au wasabi et julienne de légumes, émulsion au gingembre
- . Selle d'agneau et son mignon, pommes grenailles au sel de Guérande et salicornes de Plougastel, jus iodé
- . Trilogie de petits farçis au chèvre, pesto de roquettes et pignons 23€
- . Suprême de poulet fermier, aubergine grillée et purée de pois chiche, crème au fromage blanc
- . Filet de dorade poêlé, piperade et coulis d'olive noire
- . Le plat du jour (sauf le samedi)

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

- . L'éclair du chef au chocolat noir équitable et son coulis, glace noisette
- . Pavlova aux fruits rouges, crème de mascarpone à la vanille, coulis de fraise
- . Sablé craquant, mousse de brebis au thym citron et rhubarbe confite
- . Le café gourmand
- . Ardoise de Comté affiné 16 mois, salade et confiture du moment
- . Cheesecake au coeur de pêche, et son sorbet
- . Abricots poêlés au romarin, glace bulgare
- . Le café gourmand
- . Le dessert du jour (sauf le samedi)