

LES HORS-D'ŒUVRE

Homard entier en salade, préparé à table 98 €

*Araignée de mer dans ses sucs en gelée, crème de fenouil ~~55~~ 48,50 € **

Palette de légumes raves relevés d'huiles aromatiques et épicées 47 €

Foie gras de canard et gibier cuits en terrine, glacés d'une réduction de poire au vin 49 €

Saint-Jacques marinées dans un lait crémeux au goût fumé, perles de concombres et radis 49 €

Fricadelle de tête de veau caramélisée sur un éventail de pousses de moutarde 47 €

*Trompettes de la mort juste rissolées,
crémeux d'œuf de poule et jaune coulant sur un sablé fin au parmesan 47 €*

Foie gras de canard poêlé, mangue rôtie au gingembre et "lime" 50 €

"Royale" d'oursins dans un cappuccino anisé 67 €

Langoustines croustillantes au basilic 80 €

LES POISSONS

selon marché

Homard rougi en cocotte, légumes d'automne rissolés dans son jus 98 €

Sole cuite au beurre de corail, crevettes grises et « collybie » crémees au citron 67 €

*Filet épais de turbot au naturel, les bardes enveloppées de laitue de mer et cuites vapeur,
hollandaise au vinaigre de riz 92 €*

Noix de Saint-Jacques légèrement blondies et servies dans un consommé clair, pleurotes et borage 67 €

Lotte rôtie aux baies de genièvre, moelle et sauce rouennaise, choux de Bruxelles au lard fumé 67 €

LES VIANDES

*Pièce de bœuf rôtie, servie en aiguillettes, pommes soufflées "Laurent", jus aux herbes ~~88~~ 77,50 € **

Rognon de veau cuit dans sa graisse, jus moutardé, champignons des bois 68 €

Joues de veau fondantes, moelle, risotto à la truffe blanche d'Alba 90 €

Friands de pied de porc croustillants, purée de pommes de terre 67 €

*Lièvre à la "Royale" cuisiné selon la recette du sénateur Couteaux,
râble rôti, « fusilli » pour la sauce 90 €*

*Selle d'agneau dorée au sautoir, condiments pilés aux épices,
épigramme grilloté et légumes d'un tajine 75 €*

20/10/2009

Service du déjeuner : de 12 h.30 à 14 h.00 - Service du dîner : de 19 h.30 à 22 h.30.

* Prix tenant compte de la baisse de la T.V.A.

**MENU DE SAISON à ~~160~~ 141 €*
(pour tous les convives de la table)**

Palette de légumes raves relevés d'huiles aromatiques et épicées

**

*Noix de Saint-Jacques légèrement blondies et
servies dans un consommé clair, pleurotes et borage*

**

Foie gras de canard poêlé, mangue rôtie au gingembre et "lime"

**

*Selle d'agneau dorée au sautoir, condiments pilés aux épices,
épigramme grilloté et légumes d'un tajine*

**

Voiture de fromages

**

Soufflé chaud aux essences de pin

LA VOITURE DE FROMAGES 24 €

LES DESSERTS

Soufflé chaud aux essences de pin 29 €

Douceur craquante d'arabica, orange et biscuit à la cardamome 29 €

Ananas cuit aux jus exotiques, piña colada, sorbet aux dix parfums 29 €

*Fine coque meringuée, gourmandise de potiron confit et marron dans l'esprit d'un "Mont-blanc",
sorbet kalamansi 29 €*

Rencontre acidulée entre le chocolat et le yuzu 29 €

*Glaces et sorbets du jour ~~22~~ 19,50 €**

Glace vanille minute 26 €

Café, mignardises et chocolats 8 €

TVA 5,5 % et 19,6% sur les boissons alcoolisées, service 15 % sur les prix H.T. compris

* Prix tenant compte de la baisse de la T.V.A.