

## *Menu de Noël à 80 €*

### *Déjeuner du Lundi 25 Décembre 2017*

*A Noël, amusons-nous, profitons-en, car Noël ce n'est qu'une fois par an.  
En vous souhaitant de bonnes fêtes de fin d'année, le chef vous propose :*

*« Mise en Bouche »*

*Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel, Chutney Mangue-Passion*

*❧*

*Coquilles Saint-Jacques à la Plancha, Célerisotto aux Truffes, Emulsion au Vin jaune*

*❧*

*Cappuccino de Homard*

*❧*

*Filet de Biche poêlé aux Epices douces, Légumes oubliés*

*❧*

*Fromage préparé par nos soins*

*❧*

*Douceur de Noël*

# *Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre*

## *Dîner du Dimanche 31 Décembre 2017*

*En vous souhaitant une bonne et heureuse année*

*« Mise en bouche »*



*Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel, Chutney de Pommes Granny-Smith*



*Homard rôti au Beurre demi-sel, Cappuccino de Corail*



*Dos de Turbot poêlé, Coques, Couteaux*



*Sorbet Vin chaud, Emulsion Limoncello*



*Noisette de Biche Façon Grand Veneur, Mousseline de Patates douces au Foie Gras*



*Fromage préparé par nos soins*



*Pré dessert*



*Douceur de l'An Neuf*

*Café et Mignardises*

*Magnum Besserat De Bellefon Blanc de Blancs*

***Tarif : 199 euros par personne***

## *Menu du Jour de l'An à 80 €*

### *Déjeuner du 1<sup>er</sup> Janvier 2018*

*Pour le jour de l'an, amusons-nous, profitons-en,  
En vous souhaitant une bonne et heureuse année, le chef vous propose :*

*« Mise en Bouche »*

*Carpaccio de Langoustines, Citron Caviar, Sorbet à l'Huître*

*❧*

*Coquilles Saint-Jacques à la Plancha, Célerisotto aux Truffes, Emulsion au Vin jaune*

*❧*

*Cappuccino de Homard*

*❧*

*Filet de Biche poêlé aux Epices douces, Légumes oubliés*

*❧*

*Fromage préparé par nos soins*

*❧*

*Douceur de l'An Neuf*

## **Menu de « Saint-Jean » à 56 €**

« Mise en Bouche »

*Carpaccio de Bar, Livèche, Sorbet à l'Huître*  
*Ou*  
*Coquilles Saint-Jacques à la Plancha, Royale de Chou-Fleur, Crème de Bardes*



*Canette croisée rôtie, Purée de Butternut, Jus Réduit*  
*Ou*  
*Dos de Lieu Jaune, Mousseline de Panais, Oignons nouveaux, Amandes*



*Fromage préparé par nos soins*



*Véritable Baba au Vieux Rhum, Crème fouettée à la Vanille Bourbon*  
*Ou*  
*Comme un Vacherin, Marrons, Clémentines corses*

### **Formule à 37,50 €**

*Servie du mardi au vendredi inclus ; sauf jours fériés*

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert*  
*A choisir dans le menu « Saint-Jean »*

*\* nos viandes bovines sont issues de Bêtes nées élevées et abattues en France*

*Prix nets*

**Menu « Dégustation » à 88 €**  
*menu servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13 h et 21 h*

« Mise en Bouche »

*Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney Mangue – Passion, Sauce Maracuja*



*Carpaccio de Langoustines, Poutargue, Sorbet à l' Huître*



*Turbot à l'Arête, Carottes des Sables, Beurre de Verveine, Gnocchis de Pommes de Terre*



*Filet de Biche, Mousseline de Butternut, Sauce Grand-Veneur*



*Pré-dessert*



*Suprême de Pomelos au Miel de Romarin, Emulsion à l'Orange, Sorbet Noilly Prat*

**Menu à 118 euros en accord mets – vins**

*Prix nets*

## *Les Entrées*

|  |       |
|--|-------|
| <i>Ravioles de Foie Gras de Canard</i><br><i>Bouillon de Poule crémé aux Truffes</i>                                     | 38.00 |
| <i>Coquilles Saint-Jacques à la Plancha</i><br><i>Célerisotto truffé, Crème de Bardes</i>                                | 40.00 |
| <i>Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées</i><br><i>Mini-Poire pochée au Caramel d'Epices, Tio Pepe, Noix Fraîches</i> | 41.00 |
| <i>Homard rôti</i><br><i>Artichauts Poivrade, Jus de Carcasses</i>   | 45.00 |

## ***Les Poissons***

|  |       |
|--|-------|
| <b><i>Turbot à l'Arête</i></b>   | 42.00 |
| <i>Carottes des Sables, Beurre de Verveine, Gnocchis de Pommes de Terre</i>  |       |
| <b><i>Saint-Pierre rôti</i></b>  | 41.00 |
| <i>Millefeuille de Pommes safranées, Cerfeuil tubéreux, Crème au Combawa</i> |       |

## ***Les Viandes et Volailles***

|  |       |
|--|-------|
| <b><i>Pigeon rôti</i></b>  | 40.00 |
| <i>Canneloni de Boudin noir, Endivette au Foie Gras</i>                  |       |
| <b><i>Ris de Veau poêlé</i></b>  | 43.00 |
| <i>Salsifis noirs au Thym, Crème au Lard Colonata, Jus à la Réglisse</i> |       |
| <b><i>Filet de Biche</i></b>   | 43.00 |
| <i>Mousseline de Butternut, Sauce Grand Veneur</i>                       |       |

## ***Les Desserts***

*(à commander en début de repas)*

|  |       |
|--|-------|
| <b><i>Soufflé Chaud au Grand-Marnier</i></b><br><i>Suprême d'Orange, Glace Vanille Bourbon</i>   | 15.50 |
| <b><i>Crêpe de l'Auberge</i></b><br><i>Garnie d'une Crème légère au Beurre, flambée au Kirsch, Jus de Griottines</i>                           | 15.50 |
| <b><i>Suprême de Pomelos au Miel de Romarin</i></b><br><i>Emulsion à l'Orange, Sorbet Noilly Prat</i>  | 15.50 |
| <b><i>Finger au Chocolat</i></b><br><i>Dacquoise Noisette, Praliné Mousse au Chocolat Pur Caraïbes<br/>Crème Brûlée, Glace Vanille Bourbon</i> | 15.50 |

*Prix nets*