

## Les entrées

<b>Le tartare de langoustines</b> relevé au gingembre, tapenade d'olive noire et noisette, crème acidulée au vinaigre de framboise	35,00€ €
<b>Queue et pince de homard</b> , fines feuilles de légumes «racine» confits au citron, vinaigrette au balsamique blanc et huile d'olive niçoise	35,00€ €
<b>L'œuf fermier poché</b> , coulant, dans un velouté aux cèpes et truffes noires	34,00€ €
<b>L'escalope de foie de canard poêlée</b> dans un consommé de canard au Porto, tartine aux truffes	38,00€ €
<b>La trilogie de foie gras</b> , à la purée de figues et gelée de vin chaud (en parfait, au brou de noix et celui fourré d'abricots et pruneaux) <b>ou le foie gras préparé par nos soins</b>	34,00€ € 32,00€ €
<b>Les jambonnettes de grenouilles</b> sautées aux herbes, schniederspaedle aux oignons grillés	35,00€ €
<b>La sélection de coquillages</b> , huîtres et couteaux dans leur jus iodé sur une étuvée de topinambours	38,00€ €

# Les poissons

<b>Le dos de bar</b> sur un tartare de coquillages et d'huîtres des Marennes d'Oleron	38,00€ €
<b>Les queues de langoustines</b> croûtées au gingembre, risotto noir, jus de bouillabaisse	48,00€ €
<b>Le turbot poêlé</b> streussel aux noix, persillade de petits gris et shitaké	48,00€ €
<b>Les noix de coquilles Saint Jacques</b> des côtes Bretonnes rôties, jus acidulé aux pommes à cidre et graines de grenade	37,00€ €
<b>L'aiguillette de Saint Pierre</b> sur une compotée d'endives, spaghettis d'encornets ou <b>Le Saint Pierre rôti</b> à l'arête pour deux personnes	45,00€ € 90,00€ €

# Les viandes

<b>Les escalopes de ris de veau poêlées</b> sur un ravioli aux échalotes confites à la sarriette, jus de veau aux câpres et vinaigre de Xeres	38,00€ €
<b>Les filets de chevreuil</b> , sauce aux épices douces, compotée de pommes et figues, spaetzele fait à la main ou <b>La selle rôtie entière</b> à partir de deux personnes	38,00€ € 38,00€ € par personne
<b>Le cœur de filet de bœuf</b> , accompagné d'un parmentier de pieds de veau et queue de bœuf, émulsion à la truffe	35,00€ €
<b>Le filet et côte d'agneau</b> en croûte d'herbes et d'épices, confit de légumes, caviar d'aubergines	38,00€ €
<b>La côte de veau de lait</b> , cuite à basse température, jus de rôti au carvi grillé écrasée de pomme de terre aux truffes (pour 2 personnes)	75,00€ €
<b>L'effiloché de lièvre à la royale</b> , à la façon du Sénateur Couteau	38,00€ €

## Les desserts à 17€ €

**Des pommes et des poires confites** à la façon des demoiselles Tatin, caramel à la fleur de sel, glace à la cannelle

**Le gâteau Forêt Noire revisité**, crème glacée au Kirsch

**Le moelleux aux marrons**, cœur coulant aux whisky, glace au vin chaud

**La déclinaison mandarines-ananas**, mousse Grand Marnier aux éclats de pralin, sorbet à la mandarine

**Le feuille à feuille chocolat-fruits de la passion**, sorbet aux fruits de la passion

**La fraîcheur de fruits exotiques**, jus d'agrumes au miel et au Grand Marnier, sorbet litchis

**La grande assiette au chocolat**

**Le sorbet aux agrumes**, infusé au laurier vert et clous de girofle arrosé au Marc de Gewurztraminer

**Et nos assortiments de sorbets ou glaces du jour**

## **Le menu découverte à 105€ €**

*(proposé à l'ensemble de la table - Jusqu'à 13h30 et 20h30)*

**La queue et pince de homard, fines feuilles de légumes «racine» confits au citron,  
vinaigrette au balsamique blanc et huile d'olive niçoise**

**L'escalope de foie de canard poêlée  
dans un consommé canard au Porto, tartine aux truffes**

**La sélection de coquillages, huître et couteaux  
dans leur jus iodé sur une étuvée de topinambours**

**Le turbot poêlé,  
streussel aux noix, persillade de petits gris et shitaké**

**Le cappuccino de homard**

**De larges nouilles faites à la main aux truffes et foie gras,  
la quintessence d'un bœuf bourguignon**

**Le feuille à feuille chocolat-fruits de la passion,  
sorbet aux fruits de la passion**

## ***Le menu autour de la truffe à 150€*** *origine «melanosporum» de Carpentras*

### ***L'éveil du palais***

***Le carpaccio de coquilles Saint Jacques,  
matignon de céleri et poire aux truffes***

***L'œuf fermier poché, coulant,  
dans un velouté aux cèpes et truffes***

***La fricassée de nouillettes chinoises mijotées aux truffes  
et queues de langoustines juste saisies***

***L'émincé de bar sauvage,  
jus de poule aux truffes et huile d'olive***

***Le parmentier de joues de veau, noire de truffes,  
mousseux de pomme de terre***

***Les cannellonis au chocolat et grué de cacao,  
sirop infusé aux truffes et olives noires***

***Les douceurs de fin de repas***

## **Le menu «retour du marché» à 49€ €**

*(ce menu n'est pas proposé ,le vendredi soir, le samedi, ni le dimanche)*

**Effilochée de crabe tourteau au citron confit,  
velouté froid de langoustines**

**ou**

**Grande lasagne aux champignons,  
escalope de foie de canard poêlée,**

---

**Cappuccino de homard**

---

**Filet de canette, en cuisson longue,  
laqué au miel et aux épices, choux raves confits**

**ou**

**Tronçon de lotte en croustillant de vermicelles,  
réduction de vin de Cahors, trompette de la mort**

---

**Sélection de fromages affinés**

**ou**

**Choix des desserts du moment**

## Le menu «Saveur» à 60€ €

**Petits Hors d'oeuvre «terre - mer» , en deux services.**  
**effiloché de crabe au gingembre, praliné de foie gras,**  
**filet d'anguille, pastilla de pigeon,**  
**noix de Saint Jacques aux graines de grenade,**  
**jambonnettes de grenouilles, coulis de persil plat**  
**ou**  
**Oeuf fermier poché, coulant,**  
**dans un velouté de cèpes et truffes noires**

---

**Cappuccino de homard**

---

**Dos de bar**  
**sur une persillade de shitakés et petits gris, jus de coquillages**  
**ou**  
**Carré de veau en cuisson longue, streussel aux noix,**  
**matignon de légumes d'automne aux raisins,**  
**grumbereknepfle**

---

**Sélection de fromages affinés**  
**ou**  
**Choix des desserts du moment**

## *Le menu «Gourmand» à 85€ €*

***Carpaccio de coquilles Saint Jacques de Dieppe,  
brunoise de céleri et poire aux truffes de Carpentras  
ou  
Escalope de foie de canard poêlé,  
mouillettes de pain d'épices,  
coings confits au vinaigre de framboise***

---

***Aiguillette de Saint Pierre,  
compotée d'endives, spaghettis d'encornets  
crème légère au citron vert***

---

***Cappuccino de homard***

---

***Filet mignon de faon de biche, sauce aux épices douces,  
compotée de pommes et figues,  
spaetzele à la planchette***

---

***Sélection de fromages affinés  
ou  
Choix des desserts du moment***