

LES ENTREES

Salade de « Buratta di buffalo » Variation de tomates pleine terre et basilic en tempura	16,00€
Œuf « Parfait » de la ferme Kientzler aux truffes d'été, mousseline de pommes de terre	17,00€
Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie Chutney d'ananas aux baies de la passion	21,00€
Risotto aux poulpes et olives, pesto à la roquette et Parmesan-Reggiano DOP affiné 30 mois	16,00€

LES POISSONS

Filet de Dorade royale grillé à la plancha Fenouil, tomates grappes, roquette, Dashi pimenté	28,00€
Omble Chevalier cuit en douceur Mousseline de potimarron, émulsion cacahuète	30,00€
La suggestion de poisson selon le marché	25,00€

Nous tenons à votre disposition la liste des plats contenant des allergènes

Prix nets TTC en Euros, service compris

LES VIANDES

Médillons de mignon de veau « français » poêlés tartelette provençale à la tomate et courgettes jus de veau à la bergamote	32,00 €
Entrecôte « Black Angus » grillée au poivre « Tellechery » légumes d'été, pommes frites et sauce béarnaise	36,00 €
Gigot d'agneau de « Sisteron » confit 7 heures légumes comme une « Ratatouille » pommes de terre fondantes à l'huile d'olive, jus de cuisson	28,00€

FROMAGES

Assiette de Fromages	12,50 €
Brie de Meaux aux truffes d'été	15,00 €

LES DESSERTS

Croustillant de framboise mousse au chocolat blanc, crème glacée citronnelle thai	12,50 €
Ganache à la menthe et mousse au chocolat Crème glacée menthe	12,50 €
Poire « Williams » au caramel et tuile craquante Crème glacée amande	11,50 €
Quetsches pochées au « Pinot Noir » Mousse mascarpone et sorbet quetsches	11,50 €

Menu Carola 33€ (3 Plats)

Menu Découverte 52€ (4 Plats)

Amuse-Bouche

**Risotto aux poulpes, olives
et parmesan 30 mois, Pesto à la roquette**

ou

Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie **supplément 5 €**

Chutney d'ananas aux baies de passion **Menu Carola**

Ombre Chevalier cuit en douceur

Mousseline de potimarron **supplément 8€**

Emulsion cacahuète **Menu Carola**

Gigot d'agneau de « Sisteron » confit 7 heures

Légumes comme une « Rataouille »

Pommes de terre fondantes à l'huile d'olive

jus de cuisson

ou

La suggestion de poisson selon le marché

Poire « Williams » au caramel et tuile craquante

Crème glacée amande

ou

Quetsches pochées au « Pinot Noir »

Mousse mascarpone et sorbet quetsches

ou

Assiette de fromages

Menu Gastronomique 65€ (6Plats)

Servi pour l'ensemble de la Table

Amuse Bouche

Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie
chutney d'ananas aux baies de passion

Grosse Langoustine « Bretonne » grillée
fenouil, tomate grappe, roquette
Dashi pimenté

Omble Chevalier cuit en douceur
mousseline de potimarron
émulsion cacahuete

Médaille de mignon de veau poêlé
tartelette provençale
jus de veau à la bergamote

Brie de Meaux farci aux truffes d'été

Croustillant framboise
mousse au chocolat blanc
crème glacée citronnelle thai

Mignardises

Forfait Vin proposé avec chaque Menu selon le nombre de Plats

Formule 3 verres de vins, 1/2l eau et 1 café compris 19,50 € par personne

Formule 4 verres de vins, 1/2l eau et 1 café compris 24,00 € par personne

Formule 5 verres de vins, 1/2l eau et 1 café compris 30,00 € par personne

Merci d'éviter les changements dans la composition des menus
Toute modification entraînera un supplément