

LES ENTREES

Sélection de trois huîtres fines de Claire n°2 de Marennes d'Oléron et vinaigre de vin à l'échalote, trois huîtres végétales et mousse légère de topinambours, pain fusette de campagne grillé

Velouté crémeux de potimarron aux senteurs de fèves de tonka et raviole de homards aux giroldes et à la ciboulette

Déclinaison de foie gras de canard : Mi-cuit au Monbazillac, poêlé à la réduction de vieux porto et crème de cassis, cromesquis aux fèves de cacao torréfiées. Accompagné d'une compotée de Granny Smith et mangue à la poudre de pain d'épices

Noix de Saint Jacques poêlées à l'huile vierge, millefeuille de coppa séchée et purée de panais aux noisettes du Piémont grillées, jus de volaille en vinaigrette tiède

Panier de brick croustillant aux escargots « petits gris », fricassée d'artichauts et tomates confites à la coriandre et sauce lie de vin à l'eucalyptus

LES POISSONS

Pavé de lieu jaune rôti sur la peau, tarte fine feuilletée « Façon tatin » aux endives caramélisées, pousses d'épinards et émulsion à la cardamome

Sole entière grillée, écrasé de pomme de terre grenaille à l'huile vierge et aux bouchons de cèpes poêlés, jus de volaille aux senteurs d'huile de truffe

Saku de thon Albacore rôti au sésame, fricassée de choux chinois « Pak Choy », légumes à la citronnelle et basilic thaï, émulsion à la sauce soja et yuzu

Palette dégustation de la mer : bonite mi-cuite au pavot et « Pak Choy » braisé, bar poêlé et purée à la truffe, langoustine rôtie et quinoa au safran d'Iran comme un risotto, turbot aux endives caramélisées et émulsion d'agrumes

LES VIANDES

Filet de bœuf poêlé, crêpes « façon Vonnassiennes » aux trompettes de la mort et fricassée de pissenlit au lard fumé croquant, sauce à la Guinness®

Caille farcie au foie gras et noix de Macadamia d'Australie grillées, crumble de potiron et marrons éclatés au jus, crème légère de châtaignes

Ris de veau poêlés au beurre demi-sel, risotto crémeux au coulis de homards et bouchons de cèpes, émulsion légère aux senteurs d'agrumes

Souris d'agneau braisée au tandoori, riz basmati « Tilda » aux pistaches et pistils de safran d'Iran, raisins sultanines, fruits secs et épices douces

LES DESSERTS DE NOTRE PATISSIER

« L'hexagone » à la mangue caramélisée et mousse légère, cœur au lait de coco et biscuit Joconde, kumquats confits et sorbet à la verveine

Verrine de meringue Italienne façon « île flottante » renversée, caramel coulant au beurre salé et crème anglaise à la vanille bourbon en espuma, crème glacée au Bailey's

Panier croquant de marrons en mousse légère et crème brûlée à l'orange, biscuit succés au chocolat et pipette de Grand Marnier®, crème glacée à la Madeleine

Le « Velours chocolat », crémeux de Nyangbo noir et coulant de caramel aux cacahuètes grillées, brisures de macaron et crème glacée à la confiture de lait

Duo de crêpes en millefeuille, mousse de chocolat noir aux éclats de nougatine et crémeux de fruit de la passion aux douceurs d'ivoire, coulant de chocolat chaud et glace au calisson

Salade de fruits de saison, son sirop léger en infusion de thé et citron vert, tuile croquante aux amandes

Café espresso « grande réserve » et sa variation de douceurs gourmandes

Les origines des viandes : UE, Nouvelle-Zélande

- PRIX NETS -

STARTERS

16€ Three oysters Marennes d'Olérons "fine de Claire" n°2, shallots with red wine vinegar, oyster plant leaves with topinambour light mousse, salted butter on grilled French loaf

16€ Velvety-smooth pumpkin soup with Tonka bean fragrance, Lobster ravioli with Chanterelle and chives

17€ Trio of duck Foie gras : "mi-cuit" with Monbazillac, pan-fried in red berry fruit vinegar with old Porto, Cromesquis in roasted cocoa beans. Served with Granny Smith apple and mango compote with powdered gingerbread

19€ Pan-fried King scallops in virgin olive oil, parsnip puree with grilled hazelnuts from Piedmont and dried Coppa ham, chicken jus vinaigrette

15€ "Small gray" snails in a crispy dough brick, tomato & artichoke fricassee with coriander, burgundy sauce with eucalyptus perfume

FISH DISHES

17€ Pollock steak roasted on its skin, flaky tart with caramelized endives, young spinach leaves, cardamom emulsion

29€ Grilled whole Sole, young potatoes smashed with virgin olive oil and Cep mushroom shards, chicken jus scented with truffle oil

20€ Albacore Tuna Saku roasted with sesame, "Pak Choy" Chinese cabbage stew, basil and lemongrass Thai vegetables, soy-yuzu sauce

29€ Seafood quartet: half-cooked Mediterranean Tuna with poppy seeds and "Pak Choy" stew, fried Bar fish with mashed potatoes and truffle scents, roasted Scampi and creamy quinoa primavera with Iranien saffron, Turbot with caramelized endives and citrus emulsion

MEAT DISHES

26€ Fried fillet of beef, Black Chanterelle pancakes, fricassée of green dandelion leaves stewed with bacon crisp, Guinness® sauce

17€ Roast Quail stuffed with Foie gras and grilled Australian Macadamia nuts, pumpkin crumble cake with burst chestnut and its light cream

20€ Veal sweetbreads fried in salted butter, creamy risotto with Cep mushroom caps and Lobster coulis, light emulsion with citrus scents

19€ Braised Tandoori lamb shank, "Tilda" basmati rice with pistachio, sultanas, dried fruits and sweet spices with Iranian saffron scents

8€ OUR HOME MADE DESSERTS

"The Hexagon": caramelized mango and its light mousse, coconut milk stuffing, "Joconde" biscuit with candied Kumquats and verbena sorbet

"Floating island" of Italian meringue, flowing caramel in slightly salted butter and Bourbon vanilla custard, Bailey's ice cream

Crisp of chestnut light mousse with its chips, creme brulee "à l'orange", chocolate biscuit infused with Grand Marnier®, Madeleine ice cream

"Chocolate Velvet": Nyangbo black chocolate fondant with caramel and roasted peanuts, French macaroon chips, milk ice cream

Pancake "Millefeuille" with black chocolate mousse and nougat shards, passion fruit flan with ivory scents, hot chocolate fondant and marzipan ice cream

Seasonal fresh fruit salad with its syrup infused with tea and lime, crispy almond tuile

Espresso coffee « Grande Réserve » served with a variety of pastries

Meat origin: EU, New Zealand

- NET PRICES -