

## Les Entrées

Œuf Bio Cuit Basse Température, Langoustines, Asperge Blanche et Duxelles de Morille Emulsion de Cacahuète Grillée	16 €
Ravioli au Wakamé de Tourteau, Ricotta et Pomme Verte Ecume de Fenouil, Wasabi et Romarin	14 €
Escalope de Foie Gras de Canard Rôtie Caviar d'Artichaut Barigoule, Confit de Grelot au Vin de La Côte Roannaise	16 €
Cromesquis de Tomate Grappe, Farci de Gastéropode de Bourgogne et Lentilles Béluga Beurre Mousseux à l'Ail des Ours	14 €
Escalope de Foie Gras Poêlée, Salpicon d'Asperge et de Truffe Noir Sauce Périgueux	18 €

## Les Poissons

Pavé de Saumon (Label Rouge) Mariné Cuit à Basse Température Petit Pois et Herbes du Marché Glacé	19 €
Filets de Rouget Snakés Raviole de Julienne de Poireau Etuvée au Citron Confit, Emulsion de Fumet Safrané Monté Pistou	21 €

Homard Breton en Cocotte Lutté  
Dans une Nage de Légumes  
et Truffe Noire du Périgord 35 €

## Les Viandes

Cube de Poitrine de Porc Fermière Cuit 24 Heures  
Espumas et Chips de Pomme Charlotte  
Jus Perlé au Foie Gras 19 €

Hamburger de Filet de Bœuf Rossini,  
Poêlée de Champignons du Moment,  
Sauce Périgueux, Julienne de Truffe 28 €

Quasi de Veau Laqué au Miel et Epices  
Goujonnette de Pomme Croquette,  
Légumes du Marché Etuvés 20 €

Tourte de Ris de Veau,  
Foie Gras, Morilles, Truffe et Légumes du Marché  
Sauce Périgueux 35 €

## Les Fromages

Assiette Trois Fromages (Maison Mons) 6,50 €

## Les Desserts

Rocher Crémeux de Choco Cèpe de la Maison Weiss, Cœur au Caramel Banane, Passion	10 €
Assiette de Sorbets Maison	10 €
Pomme Cuite Façon Tatin dans un Tube Saveur Palmito, Emulsion d'Amande, Brioche Perdue et Glacée	10 €
Suggestion du Marché	10 €

### Menu Enfant 12 €

Un menu enfant vous est proposé à l'oral, sur demande, en fonction des produits des menus ou des produits du jour