

NOS PLATEAUX APÉRITIF

5 PIÈCES / PERSONNE 12€ TTC

Huître dans sa coquille pochée à l'asiatique

Verrine cappucino butternut café

Mini blinis saumon fumé, crème aigrette

Panna cotta de foie gras de canard, chutney
mangue-fève tonka

Verrine mousseline patate douce, zest de
citron et gingembre, chips de jambon
Ibérique



ENTRÉES

Opéra de foie gras de canard, biscuit crumble
cacao fleur de sel et fève tonka **15€ TTC**

Ceviche de maigre au letche de tigre, choux pak
choï et granny smith **16€ TTC**

Cassiolette de Noix de Saint Jacques et
gambas, julienne de légumes et crème
Cariolettes **16€ TTC**

NOS ENTRÉES SIGNATURES

Foie gras de canard (Français) maison au
Rivesaltes ambré **52€/500g TTC**

Foie gras de canard (Français) aux
truffes **58€/500g TTC**

Quantité recommandée 90g/Personne

Saumon fumé maison **40€/500g TTC**

Saumon gravlax maison **44€/500g TTC**

Quantité recommandée 100g/Personne

PLATS

AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Ballotine de volaille fermière, sauce poulet
truffée **22€ TTC**

Filet de St Pierre rôti meunière, jus de
coques infusées au Combava **26€ TTC**

Effiloché de chevreuil aux Banyuls, sauce
foie gras de canard et morilles **27€ TTC**

PLATS POUR 2 PERSONNES

Charlotte de homard et mousseline de
poisson, jus corsé carapace de homard et
corail de St Jacques **34€/PERS TTC**

Filet de boeuf Wellington, foie frais
poêlé, morilles, truffes, sauce foie gras de
canard et morilles **37€/PERS TTC**

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin de pommes de terre au vieux comté

Trilogie de panais confit, purée et chips

Quenelle risotto aux truffes