

La carte

Les entrées

Velouté sylvestre, Espuma de foie gras
Éclats de marrons et grattons de canards

14 €

Rizotto aux champignons et cèpes bouchons
Copaux de parmigiano reggiano

16 €

Comme un samossa, croustillant de ris de veau français
Au Maury et fraîcheur maraichère

18 €

Foie gras de canard maison, salade de mâche vinaigrette
légère à l'huile de noisettes,

18 €

Assiette Ibérique de jambon Patta Negra
Toast et beurre truffé

20 €

Escalopes de foie gras grillées, caramel de betteraves
Doucette à l'huile de noix

24€

Les poissons

Dos de cabillaud poché
Réduction de crustacés
18 €

Piquets de petits calamars
Gingembre et citron vert
22 €

Filet de St-pierre au beurre blanc
24 €

St Jacques en demi-coquillages
Crème aux crustacés et jambon ibérique
24 €

Demi-homard frais façon thermidor (2pers minimum),
25€

Les viandes

Civet de lièvre fondant façon royale
Petits légumes tournés
18 €

Suprême de volaille aux morilles
18 €

Faux filet de l'Aubrac à la fleur de sel
Et crème au salers
22 €

Caillette farcie aux trois pommes et foie gras
Cuisson longue basse température
24 €

Filet de bœuf « Aberdeen-Angus »
Crème de whisky
24 €

Pluma de jambon Ibérique, jus réduit à la farigoule
24€

Les desserts

Mi-cuit chocolat, cœur coulant au marron

8€

Poire pochée viennoise,
Façon Belle Hélène au caramel beurre salé

8€

Fruits frais de saison en gelée de vin rosé aux épices

Panacotta au thé à la menthe

8€

Trilogie de crèmes brûlées, servi flambées

Spéculos, violette, « Set 27 »

8€

Croustade aux noix et chocolat

8€

Chariot de fromages affinés

8€

Assiette gourmande de crèmes glacées et sorbets

4 parfums au choix

8€

Menu enfant (-12 ans)

12 €

Salade composée ou tourte au fromage

Pièce de bœuf hachée maison ou filet de poisson blanc

Garnitures au choix

Coupes glacée (2 boules)