

*« Nulle table ne peut remplacer le partage d'un repas simple  
orné d'une touche d'amour et d'amitié. »*

### **À PARTAGER**

<b>Huîtres Gillardeau n°3</b>	Piment doux / Poivre de sancho	10 €
<b>Escargots de Bourgogne (par 6 ou par 12)</b>	En coquilles / Beurre « Maitre d'hôtel »	16 € - 26€
<b>Accras de morue</b>	Piquillos / Herbes fraîches	9 €
<b>Cœur de saumon bio</b>	Yaourt grec / Concombre	9 €
<b>Simple œuf mimosa</b>		7 €
<b>Foie gras de canard des Landes confit</b>		14 €
<b>Fromages Affinés</b>	Par Bernard Mure-Ravaud	12 €

### **MENU D'AUTOMNE « Retour du Marché »**

**Foie gras des Landes confit**  
Réduction de sangria / Épices douces

**Dos de Cabillaud**  
Lentilles corail / Dattes

**Chevreuil de chasse française**  
Châtaignes / Airelles

**Poire William's**  
Crème noisette / Glace vanille

**48€**

## HORS D'OEUVRES

<b>Burrata crémeuse</b>	Raisin muscat / Poires fraîches / Vinaigrette à la clémentine	12 €
<b>Mesclun d'herbes amères</b>	Salade de saison / Vinaigrette au fumet de truffe noire	12 €
<b>Poireaux vinaigrette</b>	Oeuf mimosa / Vinaigrette truffée	12 €
<b>Champignons des bois</b>	En fin velouté / Crème mi-montée	16 €
<b>Œuf parfait</b>	Champignons des bois / Sauce vin jaune	28 €
<b>Ravioli de crabe royal</b>	Calamars en persillade / Réduction d'une bisque	28 €
<b>Foie gras des Landes</b>	Grillé au Jospier / Champignons sauvages	28 €

## POISSONS

<b>Dos de Cabillaud</b>	Lentilles corail / Dattes	28 €
<b>Poulpe de Méditerranée</b>	Grillé au Jospier / Risotto carnaroli aux algues	38 €
<b>Coquilles Saint-Jacques</b>	Embeurrée de choux / Lard paysan fumé	38 €
<b>Dos de truite saumonée</b>	Beurre blanc aux agrumes / Endives	28 €
<b>« Trenette » aux girolles</b>	Poutargue / Vin jaune / Parmesan	38 €

## VIANDES

<b>Tartare de Bœuf</b>	Oignons rings / Frites maison	28 €
<b>Le Vrai Pavé de rumsteck</b>	Au poivre (200g net)	32 €
<b>Piccata de Veau</b>	Oignons doux des Cévennes / Brillat Savarin	34 €
<b>Poitrine de veau confite</b>	Sauce d'une blanquette / Légumes anciens	38 €
<b>Feuilleté de Ris de Veau</b>	Girolles / Salade d'herbes amères	38 €
<b>Chevreuil de chasse française</b>	Châtaignes / Airelles	38 €
<b>Côte de boeuf Simmental</b>	( 1kg / pour 2p ) Pommes grenailles / Champignons sauvages	98 €

## NOS PÂTISSERIES

<b>Poire William's</b>	Crème noisette / Glace vanille	14 €
<b>Pavlova aux agrumes</b>	Sorbet kalamansi	14 €
<b>Glace vanille</b>	Turbinée minute / Pop-corn caramélisé	10 €
<b>Ile flottante</b>	Pralines roses	12 €
<b>Soufflé chocolat Carupano</b>		14 €
<b>Yaourt vanillé maison</b>		9 €
<b>Paris - Brest</b>		14 €