

La carte d'Eric Manent et sa brigade

Pour commencer

Foie gras de canard à la gelée de cerise	29
Carpaccio de veau comme un vitello tonnato , gressin au parmesan	25
Emincé de thon en croûte de sésame , au fenouil croquant, vinaigrette citronnée	29
Mesclun de haricots verts , râpé de truffes de Bourgogne, copeaux de parmesan	34
Œuf cuit à basse température aux girolles et courgettes violon , émulsion au lait d'amande	25

Pour suivre

Pavé de turbot , pomme purée à l'huile d'olive Domaine « Marquilliani », tomates mi-séchées	34
Encornet farci d'une ratatouille aux pignons de pin , feuilles de roquette assaisonnées de pistou	31
Queue de Homard aux haricots coco , bouillon parfumé au gingembre et à la citronnelle, et ses pincés en samoussa	65
Langoustines rôties , fleur de courgette au thym citronné, bouillon safrané	35
Quasi de veau rôti , caviar d'aubergines aux citrons confits, jus corsé	35
Filet de bœuf Simmental poêlé , cœur de sucrine, girolles et légumes du moment, jus au thym	39
Pluma ibérique confite , pastilla à l'oignon doux, jus à la sauge	33
Pigeonneau rôti , risotto onctueux aux figues, jus corsé au porto	38

Fromages affinés par M. Michelin, maître fromager	15
--	----

Desserts réalisés par notre chef pâtissier Benoît Baclet

Palet au chocolat noir , truffes coulantes au caramel et fleur de sel, glace café	15
Soufflé à la framboise , glace pistache	15
Tube vanille et pignon de pin , consommé d'abricot, glace miel romarin	15
La rhubarbe , travaillée de différentes façons	15

Nous vous remercions de commander votre dessert au début du repas

Prix en Euros, toutes taxes comprises.

Nos produits sont choisis chaque jour selon l'arrivée et en fonction de leur qualité.

S'ils venaient à manquer, nous vous remercions de ne pas nous en tenir rigueur.

Toutes nos viandes bovines sont « d'origine Union Européenne »

Menu Charles X, 73 €

Emincé de thon en croûte de sésame, au fenouil croquant, vinaigrette citronnée

Filet de fera juste saisi, pomme de terre fondante et girolles, jus brun

Pluma ibérique confite, pastilla à l'oignon doux, jus à la sauge

Pré-dessert

Tartelette chibouste rhubarbe et vanille, sorbet fraise

Les menus sont servis pour l'ensemble des convives d'une même table.

Menu Dégustation, 89 €

Foie gras de canard à la gelée de cerise

Fleur de courgette farcie à la mousseline de langoustines, bouillon safrané

Pavé de turbot, pomme purée à l'huile d'olive Domaine « Marquilliani » tomates mi-séchées

Quasi de veau rôti, caviar d'aubergines aux citrons confits, jus corsé

Pré-dessert

Carpaccio d'ananas victoria, palet coco, passion et chocolat blanc, sorbet exotique

Les menus sont servis pour l'ensemble des convives d'une même table.



Prix en Euros. Toutes taxes comprises.

Le service se déroule, au déjeuner, de 12h30 à 13h45 du lundi au samedi et, de 12h30 à 14h00 le dimanche.

Au dîner, de 19h30 à 21h30 du dimanche au jeudi, et, de 19h30 à 22h00 les vendredi et samedi.