



MENU DU DEJEUNER

Une entrée + un plat+ Dessert
Une entrée + un plat ou un plat + un dessert

35 €
29 €



Entrées

***Velouté de carottes bio pays** & son espuma à la truffe.

Ou

***Dorade Coryphène** mariné aux baies roses Pays & agrumes, vierge de légumes.

Plats

Le râble de Lapereau de Bras Panons désossé, farce de champignons.

Sauce moutarde & pommes grenailles

Ou

***Filet de grosse truite fraîche de Langevin rôti** & risotto de lentilles de Cilaos, tomates confites.

Dessert

***Le capuccino du faussaire** Mousse café & lait, crémeux café & son biscuit café pointu

Ou

***Crème brûlée** crémeuse à la vanille bourbon.

LA CARTE DU JOUR

Entrées.

***Locavore à 80%**

- *Palmiste & truffe,** 25€
Palmiste Péjibaye, fines lamelles de cœur de palmier associé à la truffe.
- *Gravlax de grosse truite fraîche** de Langevin à l'Aneth. 21€
Pannis, crème de Piquillos & citron bio confit, jeunes légumes.
- *Poulpe « zourit » grillé** & son ailloli légère aux pommes de terre. 23€
- *Langouste entière des Terres Austral façon Bellevue,** au cour bouillon 29€
servie froide mayonnaise curcuma & persil & vierge de légumes
- Foie Gras frais de canard Mulard,** 25€
Terrine de Foie gras frais maison & sa compotée Ananas Victoria.
- Brouillade de truffes & mouillettes,** 30€
Œufs frais justes fouettés, la truffe, le tout cuit délicatement pour l'onctuosité.

Plats de légumes & Poissons .

- Cèpes Bouchons frais en trilogie,** Cannellonis farce de cèpes, crumble 29€
Cacao & cèpes, essence de cèpes, cèpes grillés au barbecue Japonais, Duxelles de cèpes fumé au bois de hêtre, tuile a pain à l'eau de cèpes.
- *Thon Albacore, Pêche locale d'Eric,** Thon mi cuit, 30€
vierge de légumes jus perlé d'herbes & légumes du Petit Marché.
- *Légine des Kerguelen Terre Austral aux notes fumées,** 35€
Certainement le poisson le plus pur de nos océans, rôti, émulsion au curcuma Noisettes torréfiées, risotto de lentilles pays & «crumble de bonbon piments» Fumé minute au bois de cerisier.

Plats de volailles & viande:

- *Pigeons, de Mr Roches aux Avirons,** 38€
cuisses confites & coffre rôti, toast d'abats, jus réduit & petits légumes.
- Magret de canard entier du Sud Ouest rôti,** 33€
gastrique au Tangor, pommes de terre en deux façon.
- Bœuf & foie gras poêlé mode Côte Seine,** 36€
Filet de Bœuf, (origine France) jus simple réduit & corsé, pommes de terre en deux façons.
- Ris de veau en cocotte aux têtes de morilles,** 38€
Juste poché puis saisi violemment comme au XIX siècle, Pommes paille, & pommes

Desserts:

- *Les Soufflés: au choix,** Vieux rhum Ou Combava Ou Grand Marnier 14€
- *Pavlova Exotique,** sorbet mangues José coco & brunoise de fruits frais Pays. 13€
- *Sorbets & glaces fait maison,** 12€
(mangues, bergamote, vanille Bourbon cacahuète).
- Moelleux cœur coulant au chocolat noir Valrhona Guanaja** (origine Mexique).
& glace vanille Bourbon. 14€
- *Comme une tarte citron ! ...** 13€
Jeux de textures, crème citron, nid d'abeilles, miel & sorbet fleurs de bergamotes.
- *La cacahuète ou l'histoire d'un trompe l'œil,** 14€
Praliné, crumble cacao, Dakatine, crème vanille Bourbon & glace cacahuètes.

Modes de Paiements Uniquement acceptés: Carte Bleu - American Express - Chèques - Espèces