



**\*80 % PRODUITS LOCALS**  
**LA CARTE DU JOUR**

**Entrées.**

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

**Plats de Champignons & Poissons.**

- Cèpes Bouchons frais en trilogie**, Cannellonis farce de cèpes, crumble 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. 29€
- \* **Thon rouge Albacore, Pêche locale d'Eric**, Thon mi cuit, vierge de légumes jus perlé d'herbes & légumes du Petit Marché. 30€
- \* **Légine des Kerguelen Terre Austral aux notes fumées**,  
Certainement le poisson le plus pur de nos océans, rôti, émulsion au curcuma, risotto de lentilles pays & «crumble de bonbon piments» le tout Fumé minute au bois de cerisier. 35€
- \* **Trites fraîches de Langevin rôties (En deux filets désarêté)**  
& risotto de lentilles de Cilaos, tomates confites. 33€

**Plats de volailles & viandes:**

- \* **Pigeons, de Mr Roches aux Avirons**, entier 38€  
cuisses confites & coffre rôti, toast d'abats, jus réduit & petits légumes.
- Magret de canard entier du Sud Ouest rôti**,  
gastrique au Tangor, pommes de terre en deux façon. 33€
- Bœuf & foie gras poêlé** mode Côte Seine,  
Filet de Bœuf, (orig. France) jus réduit & corsé, P-de terre en deux façons. 36€
- Ris de veau en cocotte aux têtes de morilles**,  
Juste poché, saisi violemment comme au XIX siècle, Pommes paille. 38€
- \* **Le râble de Lapereau de Bras Panons désossé, farce de champignons**. 31€  
Sauce moutarde & pommes grenailles.

**Desserts:**

- \* **Les Soufflés au choix: Vieux rhum Ou Combava Ou Grand Marnier**. 14€
- \* **Le capuccino du faussaire**  
Mousse café & lait, crémeux café & son biscuit café pointu. 14€
- \* **Crème brûlée à la vanille bourbon** & son caramel. 12€
- \* **Pavlova Exotique**,  
sorbet mangues José coco & brunoise de fruits frais Pays. 13€
- \* **Sorbets & glaces fait maison**,  
(mangues, bergamote, vanille Bourbon cacahuète). 12€
- Moelleux cœur coulant au chocolat noir Valrhona Guanaja**. 14€
- \* & glace vanille Bourbon.
- \* **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