

APÉRITIF

Coupe de Champagne EPC (12,5 cl) & Mise en bouche

ENTRÉE / STARTER

Foie gras de canard entier, confit de mirabelle, pain grillé

Wholeduck foie gras, mirabelle plum confit, toast

Panna cotta d'asperges vertes, chiffonnade de jambon Ibérique cuit et fumé

Green asparagus panna cotta, shaved cooked and smoked Iberian ham

Fricassée d'escargots sauvages, chantilly d'ail persillée et crouton, jus crémeux

Wild snail fricassée, garlic and parsley whipped cream with crouton and creamy jus

Chair d'araignée de mer, crémeux de pommes de terre aux algues Wakamé

Sea spider meat, creamy potatoes with Wakame seaweed

 Blinis de lentilles corail, houmous de petit pois et légumes confits*

Coral lentil blinis, peasant hummus and candied vegetables

PLAT / MAIN COURSE

Filet de boeuf Normand, pomme purée, jus poivré

Normandy beef fillet, apple puree, peppery juice

Morue charbonnière confite au gingembre, assortiment de légumes et mousseline de petits pois

Candied sablefish roasted with ginger, assortment of vegetables and pea mousseline

Pavé de thon vierge d'olives noires façon aïoli

Tuna steak virgin of black olives aioli style

Suprême de poulet "pattes bleu" rôti, tomates, olives et caviar d'aubergine

Roasted « Bleu paw » chicken suprême, tomatoes, olives and eggplant caviar

 Spaghetti "Konjac", légumes de saison et coulis de tomate *

Spaghetti « Konjac », seasonal vegetables and tomato coulis

FROMAGE / CHEESE

Rocamadour AOP, prunes semi confites du Lot et Garonne, salade vinaigre de noix

Rocamadour AOP, semi candied plums from the Lot et Garonne, salade with walnut vinegar

DESSERT / DESSERT

Paris Brest *Paris Brest Caramelized chopped hazelnuts*

Tarte Sarrasin chocolat, sauce chocolat *Chocolate Sarrasin tart, chocolate sauce*

Pavlova fruits rouges *Red fruit Pavlova and coulis*

Mousse glacée et compotée de rhubarbe crumble de blé noir

Rhubarb iced mousse and compote, buckwheat crumble

Baba, mousse chocolat blanc, minestrone d'ananas confit

Baba, white chocolate mousse, candied pineapple minestrone

BOISSONS / DRINKS

Champagne EPC *Champagne EPC*

ou Or

Montagne St Emilion - Vin rouge *Montagne St Emilion - red wine*

« Chablis » - Vincent Wengier – AOP Chablis - Vin blanc « Chablis » - Vincent Wengier – AOP Chablis - white wine

(1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande *Choice of 1 bottle for 2 people*)

ou 2 softs (25/33 cl) par personne *or 2 soft drink (25/33 cl) for 1 person*

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Evian/Badoit (1l) for 2 persons*

 Végétarien / vegetarian

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures

(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.



20h30
8:30 pm



2h15



(4 à 12 ans /
4 to 12 years)

Ouvert tous les jours / Open every day