

ENTREES

Canard col-vert en tourte, Au foie gras et truffes, « poire tapée » de Rivarennnes aux épices	29 €
Saint-Jacques poêlées, Légumes de saison, crème au Vouvray et curcuma (Supplément Caviar 15 €)	29 €
Langoustines croustillantes, Légumes confits, sauce Thai	32 €
Foie Gras de Canard, Poêlé, en terrine confit au vin Jaune, sauce Périgueux aux Truffes	32 €

CAVIAR D'AQUITAINE STURIA

Vintage Baeri 15g	50 €
Vintage Baeri 30g	100 €

POISSONS

Lotte rôtie, Au Colombo, gnocchis de pommes de terre au Chenin, Sauce au Curry Breton et crème aux œufs de hareng	40 €
Turbot poêlé, Caviar, artichauts aux algues, Beurre d'échalotes au Vin de Montlouis et safran	49 €
Homard Bleu, Légumes de saison, sauce au Champagne et à la vanille	65 €

VIANDES

Pigeonneau du Pays de Racan, Parmentier des cuisses, choux farcis et jus aux abats	45 €
Poularde de Bresse, Pochée et rôtie au gingembre rose, les cuisses en pastilla Sauce au Crémant de Loire truffée	54 €
Ris de Veau, Champignons de saison à la crème et jus de veau truffé	54 €
Lièvre à la Royale, Recette d'après Antonin Carême	75 €

FROMAGES

Fromages affinés par Hans Krischer
France Fromages

Service en 3 Fromages	15 €
Service en 5 Fromages	21 €
Service en 7 Fromages	27 €

DESSERTS

Pour votre confort,
Les desserts sont à commander en début de repas

Soufflé Chaud à la liqueur de Poire Williams et Cognac,
Poire pochée, glace au caramel beurre salé

Citron Jaune en « Trompe l'œil »,
Chocolat blanc, crème glacée au pavot

Butternut Pie « Revisité »,
Confit, en compotée et glace aux « 5 épices »

« Mocaccino »,
Fondant et croustillant au chocolat noir et café, glace au café

19 €

Prix nets, taxes et service inclus.
Tous nos plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts