

Menu Gourmand

Mise en Bouche

Terrine de Foie Gras maison confite au cognac

Velouté de Champignons façon Cappuccino

Noix de St-Jacques poêlées

Émulsion d'Agrumes et piment d'Espelette

Moment givré Yuzu et Limoncello

Filet Mignon de Veau sauce Morilles

Gratin Dauphinois et jardinière de légumes

Assortiment de Fromages de la laiterie du Mouret

Palette gourmande de desserts maison

Menu Petit Gourmand (4 plats) : 109.-

Menu Moyen Gourmand (5 plats) : 129.-

Menu Grand Gourmand (Complet) : 139.-

Toutes les formules sont servies avec mise en bouche et moment givré.

Des accords mets-vins peuvent être proposés par nos sommeliers.

Entrées

Salade hivernale	12.00
Huîtres creuses Perles Noires N°3 (3 pcs/6 pcs) Servies avec mignonette et citron	20.00/36.00
Ceviche de Thon mariné aux Parfums d'Asie	18.00
Tartare de Bœuf Traditionnel (Entrée/Plat) Au Cognac, Toast grillés (En plat avec pommes frites)	18.00/32.00
Terrine de Foie Gras maison confite au Cognac	26.00
Velouté de Champignons façon Cappuccino	14.00
Escalope de Foie Gras	28.00
Noix de St-Jacques poêlées (Entrée/Plat) Émulsion d'Agrumes et piment d'Espelette	22.00/42.00
Risotto de l'Épée (Entrée/Plat) Au parfum de Truffes et Parmesan	16.00/28.00

Plats chauds

Nos classiques

Filet de Bœuf Rossini sauce Madère Gratin dauphinois et légumes de saison	58.00
Filet Mignon de Veau sauce Morilles Gratin dauphinois et légumes de saison	62.00
Souris D'Agneau confites au Miel et Thym Couscous oriental et légumes de saison	48.00
Canard Laqué et sa sauce Hoisin Riz Basmati et légumes de saison	38.00
Dos de Sandre nappé à la Betterave Lit de risotto et légumes de saison	38.00
Filet de Perche meunière beurre citronné Pommes frites et légumes de saison	42.00
Moussaka végétarienne au parfum méditerranéen	32.00

Desserts

Assiette de fromages	16.00
Assortiment de fromages de la laiterie du Mouret	
Café Gourmand	18.00
Palette de mignardises desserts et café/espresso	
Crème brûlée	12.00
Au pain d'épices	
Tarte Tatin de Pommes caramélisées flambée au Calvados	16.00
Glace Vanille	
Moelleux Chocolat au cœur fondant sur coulis de fruits rouges	16.00
Glace Vanille	
Vermicelle sur meringue glacée et sa double crème de Gruyère	16.00
Boule de Glace	5.00

Tous nos desserts sont faits maison hormis les glaces et sorbets.

Nous informons notre clientèle que nos plats sont susceptibles de contenir des aliments allergènes. Merci de nous informer de vos intolérances ou allergies afin que nous puissions vous conseiller sur votre choix ou adapter si possible nos plats.