

LES ENTREES

Ravioles de sérac à la truffe du Périgord, confit de racines d'autrefois, bouillon aux fanes de légumes

Serac ravioli with Périgord truffles, old-fashioned root confit, vegetable leaf broth

Carpaccio de noix de Saint-Jacques de Normandie, crémeux d'artichauts violets, condiment au citron confit et focaccia aux algues, zestes de combawa

Normandy scallops' carpaccio, creamy purple artichokes, lemon confit condiment and seaweed focaccia, combawa zest

Foie gras de canard mi-cuit en croûte de noix de cajou chutney de mangue aux dattes de Medjoul, marmelade d'oignon de Tropea et brioche dorée au safran

Half-cooked foie gras with cashew nut crust, mango chutney with Medjoul dates, Tropea onion marmalade and golden saffron brioche

LES PLATS

Taglierini maison aux artichauts de Sardaigne, râpée de truffe du Périgord et dentelles de parmesan

Homemade taglierini with Sardinian artichokes, grated Périgord truffle and parmesan chips

Pavé de turbot sauvage en viennoise de noisettes, ravioles de courge parfumées aux zestes de clémentine et jus au corail d'oursins

Wild Turbot steak with hazelnut viennoise, pumpkin ravioli flavoured with clementine zest and sea urchin coral jus

Côte de veau cuite en croûte de châtaignes, légumes d'automne cuisinés au sautoir et millefeuille de pommes de terre (à partir de 2 personnes)

Veal fillet cooked in a chestnut crust, sauteed autumn vegetables and potato millefeuille (from 2 people)



LES DESSERTS

Coulant au chocolat noir, poire confite à la vanille de Madagascar, sorbet orange sanguine

Dark chocolate fondant, pear confit with Madagascar vanilla, blood orange sorbet

Crumble aux pommes caramélisées, crème à la mandarine, émulsion au caramel et glace cannelle

Caramelized apple crumble, mandarin cream, caramel emulsion and cinnamon ice cream

Millefeuille d'ananas croustillant, nage de fruits exotiques et sorbet maracuja

Crispy pineapple millefeuille, exotic fruits and maracuja sorbet

Les fromages d'ici et d'ailleurs

Cheeses from here and around

| | |
|--------------------------------------------------------|------------|
| ENTREE+PLAT <i>(first course + main course)</i> | 91 |
| MENU AVEC UNE ENTREE <i>(1 entry menu)</i> | 99 |
| MENU AVEC DEUX ENTREES <i>(2 entry menu)</i> | 119 |

LE CHEF, WILLY ROSSIGNOL

Nous privilégions de cuisiner des plats frais et sains et de travailler avec de petits producteurs locaux. Les plats peuvent contenir des traces d'allergènes.

TVA 8,1% comprise CHE-152.677.239.

Origine des viandes :

Veau Suisse, canard France,

Origine des poissons :

St-Jacques et turbot France

