Notre Chef Jean-Marie Le Rest vous propose :

ENTRÉES

Asperges Blanches De Pays **24.**00
En viennoise de citron, sauce hollandaise au vin jaune, comté croustillant

Couteaux des Côtes Bretonnes **21.**00
Garnis d'une farce aux tomates et citrons confits, avocat, salicorne,
Gelée iodée, bouillon de coquillages parfumé

Terrine de Foie Gras de Canard des Landes « Robert Duperier » **24.**00
Kumquat en vinaigrette et confit, toast de pain de campagne grillé

Suprême de Volaille, Foie Gras Frais de Canard **25.**00
Pressé au foie gras frais, jambon ibérique, gel de mangue,
vinaigrette d'un jus de viande au vinaigre de xéres

Saumon Islandais, Blinis au Sarrasin, Aneth **22.**00
Mariné à l'aneth, gelée de pomme verte, crème frappée aux harengs, Avruga

PLAT VEGETARIEN

Légumes du Printemps **25.**00
Glacés pour ces légumes, bouillon de légumes coco, citronnelle, galanga, cacahuètes

POISSONS

Cabillaud, Fèves, Livèche **33.**00
Dos rôti sur peau, mousseline de fèves, petits pois, pois gourmands,
bouillon coco infusé à la livèche

Risotto Moelleux, Poulpe et Jus aux Agrumes **37.**00
Risotto moelleux aux agrumes, poulpe snacké au beurre de combawa,
jus agrumes et cive chinoise

Merlu, Pommes de Terre, Bouillabaisse **29.**00
Pannequet de merlu, palet de pommes de terre, compotée et croquant de fenouil,
jus bouillabaisse réduit, sabayon de safran

VIANDES

Ris de Veau, Petits Pois **49.**00
Pommes de ris de veau rôtie en cocotte, petits pois mijotés à la guanciale, son crémeux, jus court

Lapin *(Travaillé dans son intégralité)* **34.**50
Râble farci de ses abattis, cuisse et épaule confites, semoule à l'orientale, chutney girolles, abricots,
jus court

Agneau Allaiton, Légumes **39.**00
Selle farcie aux herbes, millefeuille aux légumes grillés, vierge d'asperges, jus au romarin

Filet de Veau de Lait, Asperges, Morilles
Pour 2 personnes, Préparé à votre table *(35 minutes de cuisson)* **86.**00
Mignon cuit en croûte de foin, asperges vertes, morilles farcies, jus à quintessence

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée
Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.
Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Aujourd'hui Dimanche 21 Mai 2023, Saint Constantin

Menu 3 Plats : 36.70€ - Ce Menu Servi avec Fromage 39.70€

Carpaccio de Bœuf
Crème de pesto, ail, parmesan, roquette et croûtons dorés
Ou
Salade Caesar
Saumon mariné, anchois, croûtons dorés et parmesan

Filet de Daurade Cuit à l'Huile d'Olive Vierge
Risotto de frégola sarda al verde, citron confit, roquette et sauce Homardine
Ou
Gigot d'Agneau Rôti au Beurre Doux
Haricots coco au chorizo, crémeux carottes, jus réduit au thym

Entremet Pistache et Framboise, Coulis de fruits rouges
Ou
Salade de Fruits Frais de Saison Fruits fraîchement taillés
Ou
Baba au Rhum Tradition Chantilly, Rhum Havana servi à part

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats ou/et desserts peuvent changer pendant le service

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

	Verre 12cl	75cl
BLANC MOELLEUX		
Jurançon I.G.P « Symbiose » - Domaine Bayard – 2020	**9.**00	**52.**00
BLANCS		
Petit Chablis A.O.C- La Chablisienne 2020	**6.**10	**35.**00
Saint Maur A.O.P – Cuvée Saint M- Côtes de Provence - 2022	**7**.00	**39.**00
La Madone I.G.P – Domaine de Panéry - 2021	**9.**50	**61.**00
Condrieu A.O.P - « Les Chays » - Vignobles Chirat - 2021	**14.**00	
ROUGES		
Collines Rhodaniennes I.G.P – « La Combe Pilate » M. Chapoutier 2021	**6**.50	**37**.00
Côtes de Provence A.O.C – Château La Mascaronne - 2018	**7.**10	**39**.60
Saint Joseph A.O.C – « Les Pierres Sèches » – Yves Cuilleron – 2021	**12.**10	**59.**00
Saint-Romain A.O.C – Domaine Gras - 2020	**18.**00	**85**.00
ROSÉS		
Côtes de Provence A.O.P « Excellence » Château Saint Maur 2022	**10.**50	**57**.20

CHAMPAGNES À LA COUPE & EN BOUTEILLE

Lallier Brut – R019	**13.**90	**87.**00
Alain Thiénot Brut Rosé	**12.**90	**84.**00

Menu Elégance à 59€

Saumon Islandais, Blinis au Sarrasin, Aneth

Mariné à l'aneth, gelée de pomme verte, crème frappée aux harengs, Avruga

Ou

Couteaux des Côtes Bretonnes

Garnis d'une farce aux tomates et citrons confits, avocat, salicorne, Gelée iodée, bouillon de coquillages parfumé

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard des Landes « Robert Duperier »

Kumquat en vinaigrette et confit, toast de pain de campagne grillé

Risotto Moelleux aux Agrumes

Légumes du printemps et jus agrumes coco

Ou

Cabillaud, Fèves, Livèche

Dos rôti sur peau, mousseline de fèves, petits pois, pois gourmands, bouillon coco infusé à la livèche

Ou

Agneau Allaiton, Légumes

Selle farcie aux herbes, millefeuille aux légumes grillés, vierge d'asperges, jus au romarin

Baba au Rhum Tradition *Chantilly, rhum Havana servi à part*

Ou

Tarte Cœur Coulant au Chocolat Noir Valrhona

Glace vanille et crème anglaise

Ou

Salade de Fruits « Cardinale »

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges

Notre Chef est à votre disposition en cas de

restrictions alimentaires ou d'allergies.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.

**Viandes Origine France ou Europe*

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.