



CARTE RESTAURANT

(Valable uniquement de 19h à 22h30)

Entrées

MACARONIS FARCIS truffe noire, artichaut et foie gras de canard, gratinés au vieux Parmesan - 98 €

ARTICHAUT DE PROVENCE rôti à l'huile d'olive, anchois et truffe blanche d'Alba, poudre d'œuf haché et chips d'artichaut aux noisettes - 145 €

CAVIAR DE SOLOGNE mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock, croustillant de sarrasin aigrelette - 150 €

LANGOUSTINES ROYALES juste cuites au thym-citron, condiment « oignon-mangue », bouillon des pinces aux agrumes et coriandre - 110 €

Poissons

MERLAN DE LIGNE DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE en croûte de pain de mie imprimé aux amandes, tétragone mi-cuite relevée à l'huile de curry et péquillos - 69 €

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES gnocchis de pomme de terre à la truffe blanche d'Alba, jus de cresson de fontaine au beurre noisette - 160 €

HOMARD BLEU rôti dans sa carapace aux châtaignes grillées, sauté de céleri-rave, jus des têtes pressées - 95 €

Viandes

NOTRE LIEVRE A LA ROYALE ravioles de topinambour aux truffes noires, céleri-rave et châtaigne au raifort - 125 €

RIS DE VEAU braisé au grué de cacao et feuille de tabac, fine purée de topinambour, jus infusé « café cannelle » - 95 €

POULARDE DE BRESSE CUITE EN VESSIE *(pour 2 personnes)* les suprêmes au vin jaune, écrevisses, boutons de guêtre et bonbons d'abats. les cuisses cuites au bouillon de poireaux et pomme de terre truffé - 290 €

Plateau de fromages

Notre plateau vous offrira de nouvelles sélections, en variant les différents fromages au gré des saisons et de l'affinage de certaines pièces.

32€

Desserts

LA BERGAMOTE infusée au thé noir, meringue soufflée aux noisettes, poire doyné du Comice au jus de mûres - 34 €

MIEL « THYM-CITRON » glacé, croustillant, coulant et au couteau, poires rafraîchies aux zestes de citron vert - 32 €

CAFÉ RÉGLISSE en parfait glacé, fin sablé au café torréfié, feuilles de tabac et noix de pécan caramélisées - 36€

CITRON DE MENTON givré au Limoncello et citron confit, aux saveurs de poire - 34 €

CHOCOLAT DU PÉROU en cabosse, mousses et croquant, sorbet chocolat infusé aux bâtons de citronnelle - 37 €

CHOCOLAT PUR CARAÏBES crémeux aux noisettes torréfiées, glace à l'infusion de café, émulsion de caramel aux épices - 32 €