Dans les étoiles 65 euros

*Gargouillou de jeunes légumes
selon Michel BRAS*

ou

*Thon rouge et foie gras en marbré,
sorbet à la moutarde de Chine
selon Anne-Sophie PIC*

*Couci - couça d'agneau de Saugues
au praliné de cèpes
selon Régis MARCON*

ou

*Rouget barbet en croûte d'amandes,
pommes safranées à l'encre de seiche
selon Emile JUNG*

*Les cerises en trois services : en gratin
au citron, pochées au vin de réglisse,
en clafoutis sorbet griottes
selon les frères POURCEL*

ou

*Macaron à la rose, crème légère à
l'eau de rose, pétale frais et lychees
selon Alain SENDERENS*

*Carte
Blanche*

La Carte des mets

Premiers plaisirs

Langoustines

Queues poêlées, asperges vertes du pays -
Crème raifort, croquant lard

Asperges et Artichauts

En cocotte façon barigoule, lard paysan -
Sarriette sauvage

Fois gras de canard

Mi-cuit, confit de cerises de "Monfrin" et
amandes fraîches
Caramel de Carthagène au romarin

Morue* émietée façon brandade

Minestrone de céleri-rave,
Jeunes pousses, râpé de truffes blanches

Côté Mer

Bar*

Cuit à l'unilatéral, morilles fraîches et petits
pois
Émulsion à l'estragon

Lotte

Émulsion à l'ail des ours, choux paysans
Croquant pied de cochon

St Pierre

Cuit côté peau, endives confites
Cébettes caramélisées, jus à la réglisse

Rouget

À la plancha, jus au chorizo
Risotto d'épeautre à la livèche et vieux
parmesan

Nos formules prix nets

2 plats : 25 € entrée + plat ou plat + dessert

3 plats : 38 € entrée + plat + dessert

4 plats : 43 € entrée + plat + fromage + dessert

Carte Blanche : 50 € Menu découverte selon la
libre inspiration du chef

Côté Terre

L'agneau du Limousin

Filet doré à l'hysope, pieds confits en inversion de
texture, artichauts et lingots du nord avec sa
chiffonnade de chicorée

La canette de Bresse « Miéral »*

Le suprême caramélisé aux sucres de cerises et
galanga, côte de rhubarbe et bigarreaux frais en
acidulé

Le cochon de lait noir gascon

Un morceau choisi rôti et laqué au caramel de
Séchouan,
tranche épaisse de pêche saisie à la verveine,
pomme mousseline

Le bœuf charolais (pour 2 personnes)

Côte épaisse grillée, jus diable, aubergines et
tomates confites en cannelloni de joue de bœuf

*Toutes nos viandes et volailles sont rigoureusement
sélectionnées et d'origine française.*

Côté Crèmerie

Palette de fromages de France et d'ailleurs
associés à leurs produits d'accompagnement

** Les plats signalés sur la carte sont allégés en lipides*

Les fraîcheurs estivales

Le manjarí, les framboises*

Ganache aux fruits rouges et fines feuilles
de chocolat, framboises écrasées en sorbet

La rhubarbe, les fraises des bois

Fine nougatine, mousseline vanille de
Madagascar et fraises des bois au naturel,
rhubarbe confite dans un jus de fruits
rouges

La nectarine, le melon

Rôtie à la verveine, billes de melon et fruits
rouges, crème glacée « Calisson »

La fraise, le basilic

Fraises, croustillant au beurre salé, sorbet
basilic

Les suggestions du moment

Le homard breton*

Aiguillette rafraîchie à la pastèque,
vinaigrette de palourdes et concombre à
la mélisse

Le tourteau de casier et caviar

Prunier

Lié au citron en tressé de courgette,
crémeux glacé, caviar Prunier et fleur de
bourrache

La langoustine de Berck

Juste saisie, risotto d'épeautre, raviole de
poivrons doux caramélisés