

# ENTREES

<b>DECLINAISON DES 4 ENTREES</b> .....	<b>20 €</b>
Daurade royale en tartare au citron vert, poutargue Chair de crabe en feuille de calamar, zeste de yuzu Foie gras cacao et macaron à la crème de noix de pécan Suprême de caille et son ragoût façon cromesqui	
<b>JAMBON «PATANEGRA BELLOTA»</b> .....	<b>24 €</b>
Escorté de pain toasté à la tomate	
<b>CHAIR DE CRABE</b> .....	<b>18 €</b>
En feuille de calamar et zeste de yuzu, chutney de pamplemousse au shiso, crème d'amande et tuile d'algues	
<b>LANGOUSTINES FOIE GRAS ET TRUFFES</b> .....	<b>23 €</b>
En raviole, bisque truffée	
<b>DAURADE ROYALE</b> .....	<b>20 €</b>
En tartare au citron vert, râpé de poutargue et sa tuile craquante à l'encre de seiche, mélasse de grenade	
<b>CRÈME DE POTIRON</b> .....	<b>16 €</b>
Aux gnocchis de lait caillé, petits lardons, champignons et croûtons dorés	
<b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT</b> .....	<b>21 €</b>
Transparence de cacao, macaron à la crème de noix de pécan, brioche à l'anis	
<b>BOUDIN BLANC DE VOLAILLE FERMIERE A LA TRUFFE</b> .....	<b>19 €</b>
Pousses d'épinards, feuilles de moutarde en salade	
<b>ESCARGOTS ROTIS</b> .....	<b>19 €</b>
Pommes de terre à l'estragon, émulsion d'ail	

**FORMULE AFFAIRE (uniquement déjeuner)..... 24 €**

Un plat, un dessert, un verre de vin et un café

# ENTREES

<b>DECLINAISON DES 4 ENTREES</b> .....	<b>20 €</b>
Daurade royale en tartare au citron vert, poutargue Chair de crabe en feuille de calamar, zeste de yuzu Foie gras cacao et macaron à la crème de noix de pécan Suprême de caille et son ragoût façon cromesqui	
<b>JAMBON «PATANEGRA BELLOTA»</b> .....	<b>24 €</b>
Escorté de pain toasté à la tomate	
<b>CHAIR DE CRABE</b> .....	<b>18 €</b>
En feuille de calamar et zeste de yuzu, chutney de pamplemousse au shiso, crème d'amande et tuile d'algues	
<b>LANGOUSTINES FOIE GRAS ET TRUFFES</b> .....	<b>23 €</b>
En raviole, bisque truffée	
<b>DAURADE ROYALE</b> .....	<b>20 €</b>
En tartare au citron vert, râpé de poutargue et sa tuile craquante à l'encre de seiche, mélasse de grenade	
<b>CRÈME DE POTIRON</b> .....	<b>16 €</b>
Aux gnocchis de lait caillé, petits lardons, champignons et croûtons dorés	
<b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT</b> .....	<b>21 €</b>
Transparence de cacao, macaron à la crème de noix de pécan, brioche à l'anis	
<b>BOUDIN BLANC DE VOLAILLE FERMIERE A LA TRUFFE</b> .....	<b>19 €</b>
Pousses d'épinards, feuilles de moutarde en salade	
<b>ESCARGOTS ROTIS</b> .....	<b>19 €</b>
Pommes de terre à l'estragon, émulsion d'ail	

# POISSONS

## HOMARD BRETON AUX LEGUMES..... 35 €

Fruits secs façon tajine, jus de presse au gingembre

Chablis, Regnard, 2008 ..... 7 €

## BAR DE LIGNE ..... 30 €

En croûte de pistaches et amandes, risotto patanegra bellota, réduction d'une bordelaise poivrée

Viré Clessé 2007, J-P Michel ..... 7 €

## SAINT JACQUES ..... 30 €

4 saveurs (cidre et noix, cremolota et endives confites, croûte de comté et noisette, courge rôtie, tuile de pain aux truffes et moelle de bœuf)

Pouilly Fumé, 2009 ..... 7 €

## SANDRE ..... 29 €

En épais filet, quenelle de brochet, bisque d'écrevisses aux sucres d'orange, chou fleur moelleux et betterave croquante

Côtes du Rhône, «la Redonne», 2008 ..... 6 €

# VIANDES

## FILET DE BOEUF (VBF) ..... 34 €

Gâteau de pommes de terre confit à la graisse de foie gras, échalotes en 2 cuissons

Saint Emilion Grand cru 2007 ..... 8 €

## VEAU ..... 32 €

En médaillon, barigoule d'artichauts au patanegra, poêlée de girolles, jus court

Château Estoublon, Baux de Provence, 2005 ..... 6 €

## AGNEAU ..... 32 €

Le carré juste rôti, pommes de terre fondantes aux truffes, citron-miel

Cornas, Terres brûlées, JL Colombo, 2007 ..... 9 €

## RIS DE VEAU ..... 34 €

Morilles en croûte et farcies au foie gras, cannellonis au jus

St Romain, Alain Gras, 2008 ..... 8 €

# GIBIER

## COL VERT ..... 35 €

Au foie gras, cuisse confite aux dattes, cannelloni de cébette à la mousse de cèpes, vieux légumes

Château de Berne, Grande Cuvée, 2007 ..... 6 €

## PAVE DE BICHE AU GRUE DE CACAO..... 32 €

Purée de racines à la réglisse, polenta frite, chutney de fruits rouges

Terra Solis, Domaine des Grécaux, 2006 ..... 7 €

# FROMAGES

**Chariot de fromages** ..... 12 €  
Sélection de Bernard Mure-Ravaud  
Meilleur ouvrier de France / Champion du monde 2007

# DESSERTS

**Le passionnément** ..... 12 €  
Crèmeux et coulis de fruits exotiques, mousse légère à l'infusion  
de citron vert, croustillant de noix de coco

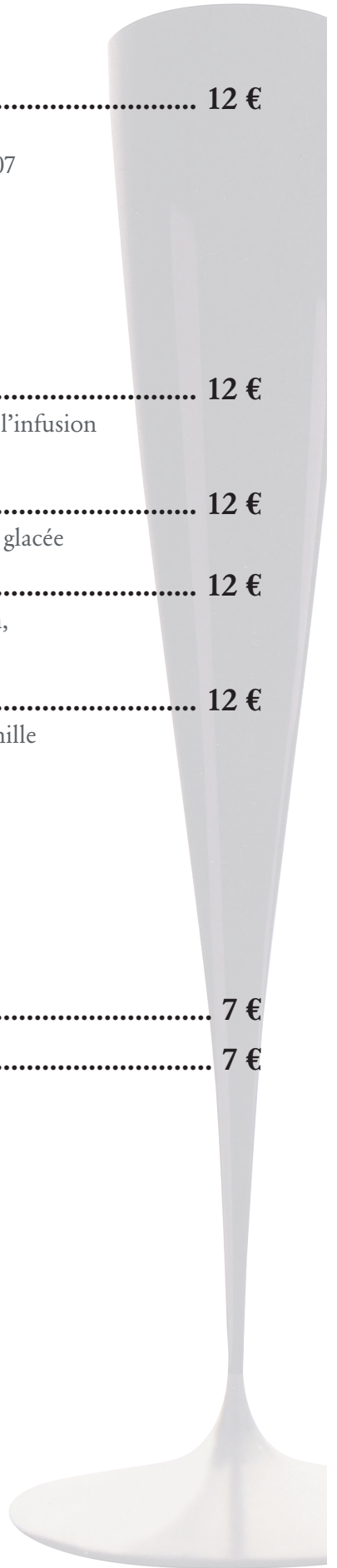
**Le 100% chocolat** ..... 12 €  
En différente texture, croustillante, crémeuse, légère et glacée

**Le chou marron orange** ..... 12 €  
Crème brûlée à l'orange, espuma et brisures de marron,  
sorbet orange épicée

**L'expresso vanillé** ..... 12 €  
Sablé reconstitué et crèmeux au café, bavaroise à la vanille  
de Bourbon, chantilly au parfum de café

**Café Gourmand** ..... 7 €

**Dessert du jour** ..... 7 €



# MENU DÉGUSTATION

Disponible uniquement pour le dîner  
Prise de commande avant 21h30

Crème brûlée au foie gras, espuma de pomme verte « granny smith »

\*\*\*\*\*

Suprême de caille et son ragoût façon cromesqui

\*\*\*\*\*

Langoustine, foie gras et truffes en raviole, bisque truffée

\*\*\*\*\*

Risotto crémeux à la truffe

\*\*\*\*\*

Saint Jacques, crémolata orange

\*\*\*\*\*

Sandre en épais filet, quenelle de brochet,  
bisque d'écrevisses aux sucs d'orange,  
chou fleur moelleux et betterave croquante

\*\*\*\*\*

Veau en médaillon, barigoule d'artichauts au patanegra,  
poêlée de girolles, jus court

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages

\*\*\*\*\*

Pré-dessert

\*\*\*\*\*

Le passionnément

\*\*\*\*\* **75 €** \*\*\*\*\*

(accord mets et vins : 110 €)