

L'Automne Acte 2 MENU-CARTE

A LA CARTE

- ❖ Les Belles ENTRÉES : 13.5 €
- ❖ PLAT Pêche ou Terre : 24.50 €
- ❖ END : 12 €

EN MENU

- Classic MENU 46€ ❖
ENTRÉE // PLAT Pêche ou Terre // END
- MENU BIB GOURMAND 37€ ❖

Demandez le programme, rapport prix plaisir garanti.

Les Belles ENTRÉES

Nage de Maquereau Atlantique
Cuit devant vous, Oignon rouge et
Granny Smith

L'œuf Parfait & la Bresaola
Coulis vert et Choux du jardin

La Jolie Terrine de Jan
Condiments et gelée épicée

Le Meilleur de la PÊCHE

Uniquement « PETIT BATEAU »

Plancha de Poissons « Pêche Durable »
Macaroni Zita, Sauce Bourride

Le Rouget Barbet
Croûte de Tapenade et Huile d'Herbes Maison,
Carotte sous toutes ses formes

Dorade Sébaste, Gratinée minute
Sabayon de Champagne Poireaux et Cébettes

Le Meilleur de la TERRE

Sélection de viandes Jan Schneidewind

Magret de Canard "Sud-Ouest"
Pressé de Pomme de Terre, Sauce Bigarade

Paleron de Bœuf Pur Limousin
« Pot au Feu » Style, Os à Moelle
Plein de Légumes du potager local

Le Top des Tartares...
... Le « Steak César », Tartare classique pur Bœuf
Limousin, en aller-retour sur la poêle, Frites maison
... Tartare minute, comme vous le voulez

END with...

Un bout de fromage,
Sélection de notre petit Fromager
Et confiture du moment

Les Dessert de Luis, Notre Chef Pâtissier,
Présentés sur le chariot

Le Caviar Mailian, Sélection Schneidewind

Entrée 33€, 15 Grammes
Plat 60€, 30 Grammes

Caviar « Goût Iranien » & Tartare de Veau Fermier
Au couteau, Huile de Noisette et Citron, Crème d'Isigny

Caviar « Goût Russe » & Tartare de Maquereau
Crème Aigre

La Sélection Des Fêtes

Terrine De Foie Gras « House Made » : 24.50€
Fruits de Saison Rôtis

« L'écailler » Corner
Arrivage et Découverte du Moment, au prix du marché

Les Suggestions Unplugged

Envies & inspirations du moment

L'entrée "Retour du Marché"
Prix en fonction des Trouvailles
Laissez-vous guider pour une dégustation optimale.

L'idée Veggie du jour, Entrée 12 €, plat 17€
Végétarien ou Vegan, nous cuisinons votre bonheur

Le Poisson Noble du moment : 38€
Suivant les cours de la pêche durable, nous cuisinons ce que
la mer nous donne, en adaptant nos méthodes de cuisson au poisson
proposé.

La Pièce de Chasse : 36€
Chaque jour un arrivage de pièce de chasse très goûteuse :
Chevreuil... Lièvre... Biche... Mouflon etc...

La belle Pièce de Bœuf Pur limousin : 44€
Nous affinons nous-même nos trains de côtes, dans notre dryer...
40 jours... Minimum ... Laissez-vous surprendre.

Menu Dégustation « Unplugged » 5 services : 98€
Laissez-nous cuisiner pour vous de la meilleure des façons, en
« Cuisine Live & Unplugged ».
Servi le soir, jusqu'à 21h pour l'ensemble des convives