

Echappée Belle

120 euros

Accord mets-vins (5 verres de vin) : 110€ / Grande Sélection : 220€

Le jardin d'automne,
Le meilleur des légumes,
Herbes et fleurs du moment



Le pagre de ligne mariné à peine tiédi,
Carottes à la citronnelle,
Jus de poisson corsé

Le merlan nacré au beurre noisette,
Feuille de chou farcie,
Coques, yuzu de Gironde

La poularde jaune de pays en cocotte,
Gnocchis de cèpes,
Salade d'herbes



Les framboises du marché,
Dans l'esprit d'une barquette,
Pesto verveine du jardin

Prix nets TTC, service compris.
Le restaurant et ses fournisseurs vous garantissent l'origine France des viandes bovines.

Ce menu est donné à titre indicatif.

L'Envol

165 euros

Menu servi pour l'ensemble de la table, uniquement le soir et le samedi au déjeuner.

Accord mets-vins (6 verres de vin) : 135€ / Grande Sélection : 260€



La Saint-Jacques à la flamme,
Raviole de navet,
Vinaigrette tiède au basilic

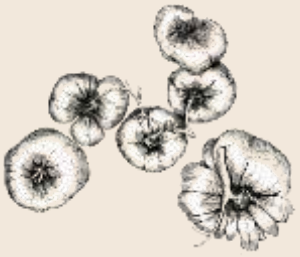
L'encornet en tagliatelles,
Tomate confite farcie et en soupette,
Jus à l'encre de seiche



Le potimarron de Saint Sulpice confit,
Bouquet d'herbes,
Velours de tagète au citron caviar

Le bar de ligne,
Poireau primeur en vinaigrette d'algues,
Beurre rouge

Le veau en feuille à feuille, contisé aux herbes,
Pressé d'aubergine à la sauge,
Consommé au citron



Entre prairie et verger

L'épi de blé,
Chocolat blond et pain grillé,
Blé soufflé de notre enfance et notes de safran

Prix nets TTC, service compris.
Le restaurant et ses fournisseurs vous garantissent l'origine France des viandes bovines.

Ce menu est donné à titre indicatif.