



Chef de cuisine : *Christophe Poard*

Directeur du Restaurant : *Eric Pelchat*

Hiver 2017

UN MOMENT D'EXCEPTION

LES SPECIALITES ATOUR DE LA TRUFFE (Tuber Magnatum Pico)

AN EXCEPTIONAL MOMENT, SPECIALTIES ABOUT TRUFFLE

Pâtes fraîches à la truffe Blanche « Tuber Magnatum Pico »... 80 €
Fresh pasta with " Tuber Magnatum Pico " white truffle...

Œuf cuit à basse température, crème d'artichaut et truffe blanche « Tuber Magnatum Pico »... 82 €
Egg cooked at low temperature, cream of artichoke with " Tuber Magnatum Pico " white truffle...

EN PLAT / TO FOLLOW WITH

Noix de Saint-Jacques, bouillon au lait de coco, truffe blanche « Tuber Magnatum Pico »... 115 €
Sea scallop, coconuts milk served with Served with " Tuber Magnatum Pico " white truffle...

Homard Bleu Européen, bouillon de crustacés,
poivrons fumés, truffe blanche « Tuber Magnatum Pico »... 117 €
European blue lobster, shellfish broth, smoked sweet pepper with " Tuber Magnatum Pico " white truffle...

Pigeon entier élevé au lait « Pornic », sauce café et romarin,
crème de céleri truffée et vin d'Arbois, truffe blanche « Tuber Magnatum Pico »... 117 €
Pigeon raised in milk, coffee and rosemary sauce, truffled celery cream and Arbois wine, with " Tuber Magnatum Pico " white truffle...

Suprême de volaille de Bresse, Marjolaine, champignon Erynjii, purée de céleri truffée,
coing caramélisé, truffe blanche « Tuber Magnatum Pico »... 120 €
Bresse poultry supreme, Marjoram, Erynjii mushrooms with " Tuber Magnatum Pico " white truffle...

La truffe Blanche (Tuber Magnatum Pico) servie au gramme 14 €-le gramme
White truffle Tuber Magnatum Pico served by the gram

LES ENTRÉES - FIRST COURSES

Saumon mariné, rouget barbet, jus de persil, citron confit, huile de noix... <i>Marinated salmon, red mullet, parsley juice, lemon confit, walnut oil...</i>	45 €
Noix de Saint-Jacques Nacrées, betterave et glace hareng fumé... <i>Sea scallops just sealed, beetroot and smoked hearing ice cream...</i>	42 €
Ravioles de tourteau, émulsion gingembre et crustacés, champignons de Paris... <i>King crab raviolis, ginger and shellfish emulsion, button mushrooms...</i>	36 €

LA MER - FISH COURSES

Turbot sauvage, sabayon petits pois, tomate confite et coques... <i>Wild turbot, sabayon peas, preserved tomato and cockles, vegetables...</i>	65 €
Noix de Saint-Jacques, caviar de « Neuvic » 30 grs, beurre de champagne aux huitres... <i>Sea scallop, caviar selection "Neuvic" 30grsRed mullet, oyster and champagne butter...</i>	98 €
Homard Bleu Européen, bouillon de crustacés, poivrons fumés... <i>European blue lobster, shellfish broth, smoked sweet pepper...</i>	75 €

LA TERRE - MEAT COURSES

Tartare de bœuf fumé et huître de Pleine Mer (J-P Bluzat), caviar Oscîêtre de Neuvic, pommes de terre grenailles au jus d'agneau... <i>Smoked beef tartar and oyster, Oscîêtre caviar from Neuvic, new potatoes with lamb juice...</i>	70 €
Pigeon entier élevé au lait « Pornic », sauce café et romarin, crème de céleri truffée et vin d'Arbois... <i>Pigeon raised in milk, coffee and rosemary sauce, truffled celery cream and Arbois wine...</i>	75 €
Suprême de volaille de Bresse farcie truffe noire, sauce truffes, champignon Erynjii, purée de céleri truffée, coing caramélisé... <i>Bresse poultry supreme stuffed with black truffle, truffle sauce, Erynjii mushrooms</i>	78 €
<u>La sélection de nos maîtres fromagers</u> — <i>Our matured fine seasonal cheeses</i>	28 €

LES DESSERTS - DESSERTS COURSES *Chef Pâtissier Guillaume Ducatez*

Dessert du moment ... <i>Dessert suggestion</i>	16 €
Arlequin ... <i>Raspberry mousse, beet sorbet, meringue with cardamom...</i>	25 €
Chocolat Truffé... <i>Truffled chocolate cream, cocoa and bergamot sorbet, whipped cream...</i>	20 €
After eight au lait d'amandes... Creamy black chocolate blend, almond milk cream... <i>Coconut financier, green tea cream, grapefruit sorbet...</i>	20 €

Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts

All dishes are homemade and therefore locally developed from raw products

Nos poissons proviennent de pêche de petit bateau ; des modifications peuvent intervenir en fonction des criées du jour.

Our fishes come from an artisanal line caught and may change according to the market.

Les viandes proposées sont issues exclusivement d'élevages français.

The meats proposed come exclusively from french farms

Le Menu Signature à 99 €

Signature Menu

Menu servi pour l'ensemble de la table - served for the all table

Macaron au foie gras de canard du Pays d'Auge,
ganache chocolat à la truffe noire, chutney de mangue et ananas...

Duck foie gras from Pays d'Auge macaron, chocolate ganache with black truffle, mango and pineapple chutney...

Noix de Saint-Jacques, pavé de saumon d'Ecosse mariné, julienne de radis confits...

Sea scallop, marinated salmon from Scotland, diced radish candied...

Suprême de turbot sauvage, jus de coques et safran...

Wild turbot, shells and saffron juice...

Tartare de bœuf fumé et huître de Pleine Mer (J-P Bluzat),

Smoked beef tartar and oyster

½ Caille rôtie, sauce foie gras, compotée de figue fraîche...
(servi avec de la truffe Blanche Tuber Magnatum Pico, supplément 42€)...

Half roast quail, foie gras sauce, fresh fig...

(Served with White truffle magnatum pico, 42 € extra)...

Soupe de Fromage, œuf poché raviole de champignons...

Cheese soup, poached egg, mushrooms ravioli...

Ou / or

Plateau de fromage à votre convenance supplément 20 €

Cheeses trolley 20 € extra

Profiteroles aux figues fraîches, sorbet agrumes, sauce aux marrons...

Verbena mousse, strawberries of the moment, short crust biscuit and parsley sorbet...

Nos dégustations Vins Menu « Signature »

(par personne)

Wines tasting (per person)

Classique : 5 verres de 10 cl : 75 €

Classique : 7 verres de 6 cl : 145 €

Prestige : 5 verres de 10 cl : 100 €

Prestige : 7 verres de 6 cl : 175 €



Le Menu Dégustation à la Truffe Blanche « Tuber Magnatum Pico » à 180 €

White truffle « Tuber Magnatum Pico » Tasting Menu at 180 €

Menu servi pour l'ensemble de la table - served for the all table

Mise en Bouche

Œuf cuit à basse température, crème d'artichaut et truffe blanche « Tuber Magnatum Pico »

Egg cooked at low temperature, cream of artichoke ...

Noix de Saint-Jacques, bouillon au lait de coco, truffe blanche «Tuber Magnatum Pico »...

Sea scallop, coconuts milk served with Served with White truffle magnatum pico, ...

Ou / or

Perdreau, bolet et marmelade de coing...

Roast partridge, cep mushrooms, quince marmelade Served with White truffle magnatum pico, ...

Crème banane gingembre, glace champignons, croustillant réglisse...

Banana and ginger cream, mushrooms sorbet, crispy liquorice...

Petits fours

Nos dégustations Vins *(par personne)*

Wines tasting (per person)

Menu « Truffe »

Classique : 3 verres de 10 cl :

105 €

Prestige : 3 verres de 10 cl :

155 €