

# LA CARTE

## ENTRÉES

|   | €  |
|---|----|
| TERRINE DE RIS DE VEAU ET TOPINAMBOUR<br>ESPUMA DE BAS BEURRE, SALADE MÉLANGÉE                      | 26 |
| EMIETTÉ DE TOURTEAUX ET BŒUF DE GALICE<br>BULOTS FRITS, CHOUX DE BRUXELLES, SAUCE AU VIN JAUNE      | 28 |
| NOIX DE COUILLE SAINT-JACQUES CONTISÉES À LA TRUFFE<br>CONSOMMÉ DE CREVETTE GRISE, CONCOMBRE GRILLÉ | 31 |
| TERRINE DE HOMARD ET AUBERGINE GRILLÉE AU SAFRAN<br>GRECQUE DE LÉGUMES, HUILE DE BASILIC            | 28 |

## POISSONS

|   |    |
|---|----|
| FILET DE BAR CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, CAVIAR DU PÉRIGORD<br>POMME DE TERRE RATTE, SAUCE AUX MOULES DE LA BAIE, PURÉE D'AIL NOIRE | 38 |
| MÉDAILLON DE LOTTE, JUS FERMENTÉ À LA BETTERAVE<br>RAVIOLES DE BETTERAVES FARCIES DE CALAMARS                                     | 38 |

## VIANDES

|  |    |
|--|----|
| FILET DE CANETTE CUIT AU BARBECUE<br>BETTERAVE JAUNE, SAUCE À LA NOISETTE                          | 34 |
| ONGLET DE BOEUF<br>PURÉE DE BROCOLI AU BASILIC, SABLÉ PARMESAN, ESPUMA DE PANAIS À LA VANILLE      | 35 |
| PIGEONNEAU ET FOIE GRAS DE CANARD DANS UNE FEUILLE DE CHOU<br>PANISSE AU POIREAU, CARAMEL AU CUMIN | 41 |

## FROMAGES

|   |    |
|---|----|
| PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON ALLÉOSSE | 14 |
|---|----|

## DESSERTS

|   |    |
|---|----|
| ZESTES D'ORANGE AU CAMPARI, SABAYON AU GRAND MARNIER<br>MOUSSE CHOCOLAT NOIR CARAÏBE, CRÈME DE MARRON FERMENTÉE | 14 |
| CYLINDRE DE CHOCOLAT NOIR, BISCUIT CHOCOLAT<br>ESPUMA AU MOKA, GIVRÉ DE LAIT FERMENTÉ                           | 13 |
| ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS  | 11 |

CHEF DE CUISINE : ICHIEI TAGUMA

**BRUYÈRES** 65 €

SANS LE TROISIÈME PLAT\*

**ESTAMPES** 85 €

TERRINE DE HOMARD ET AUBERGINE GRILLÉE AU SAFRAN  
GRECQUE DE LÉGUMES, HUILE DE BASILIC

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES CONTISÉES À LA TRUFFE  
CONSOMMÉ DE CREVETTE GRISE

FILET DE BAR CUIT À BASSE TEMPÉRATURE\*  
POMME DE TERRE RATTE, SAUCE AUX MOULES DE LA BAIE

DEMIE-CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD  
PANISSES AU POIREAU, CAMEL AU CUMIN

ENTREMET AU CASSIS, OPALINE CRAQUANTE  
CRÈME DE MARRON FERMENTÉE, SORBET À LA MYRTILLE

LES MENUS BRUYÈRES ET ESTAMPES SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.

POUR ACCOMPAGNER CES MENUS, NOTRE SOMMELIER VOUS PROPOSE :

|                 |                  |      |
|-----------------|------------------|------|
| <b>BRUYÈRES</b> | 4 VERRES DE VINS | 36 € |
| <b>ESTAMPES</b> | 5 VERRES DE VINS | 45 € |

*VERRES DE DÉGUSTATION DE 10 CL*

**DÎNER DU MARCHÉ** 45 €

AMUSES BOUCHES

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT ET POMME GRANNY SMITH  
HERBES FRAICHES, PICKLES DE CHICORÉE ITALIENNE

POITRINE DE VEAU CUIE AU BARBECUE, BRIOCHE CROUSTILLANTE  
JUS DE CUISSON, CHOUX DE BRUXELLES

ENTREMET AU FROMAGE BLANC, MOUSSE CITRON  
GLACE À LA VANILLE

## DÉJEUNER DU MARCHÉ

CE MENU N'EST PAS SERVI AU DÎNER, NI LES JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 29 €

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 39 €

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT ET POMME GRANNY SMITH  
HERBES FRAICHES, PICKLES DE CHICORÉE ITALIENNE

POITRINE DE VEAU CUITE AU BARBECUE, BRIOCHE CROUSTILLANTE  
JUS DE CUISSON, CHOUX DE BRUXELLES

ENTREMET AU FROMAGE BLANC, MOUSSE CITRON  
GLACE À LA VANILLE

[RESERVEZ VOTRE TABLE](#)

[Tél. : +33 \(0\)1 42 65 06 85](#)

