

VIN		
2012	Domaine de la Ramaye « La Combes d'Aves »	34 €
2015	Domaine Rotier « Les Gravelles »	26 €
2009	Château Samion	52 €
2010	Les Hauts de Canon Lagaffelière	68 €

Nos Menus

LE VEGETAL **39.00 €**

Mise en bouche, Entrée 🍷, Plat 🍷 et un Dessert de votre choix

AU FIL DE L'EAU **49.00 €**

Mise en bouche, Entrée, Plat et Dessert

Pour l'entrée, le plat et dessert faites votre choix parmi notre carte.

LE PASTEL **89.00 €**

Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert

La Dégustation d'un Menu en 6 services pour l'ensemble des convives

Pour commencer

Foie Gras de Canard Mi-cuit, Wakame et Goji en Marmelade, Pain Toasté. 24 €

Caviar Oscietre, Légumes crus et cuits du Moment, Crème de Citron confit, Vinaigrette aux Herbes 29 €

Supplément : 9 € sur le Menu au Fil de l'Eau

Fromage de Chèvre d'Ici, Gambas snackée et Lard de Porc noir de Bigorre. 23 €

🍷 *Asperges vertes juste poêlées, Crème à la Morille, Œuf de Poule confit 19 €*

La Mer

Saint Jacques de plongée, Nage mousseuse, Risotto à la Courgette et Copeaux de vieux Parmesan 38 €

Supplément : 7 € sur le Menu au Fil de l'Eau

Turbot Sauvage rôti au Laurier, Purée d'Aubergine fumée, Jus de Veau et Olives Noires. 39 €

Supplément : 8 € sur le Menu au Fil de l'Eau

🍌 *Truite des Pyrénées « façon Gravlax », Pickles de Poivrons gouttes, Légumes verts et Fenouil* 32 €

Langoustines juste saisies, Tartare de Quinoa aux Amandes et Citron vert 38 €

Supplément : 7 € sur le Menu au Fil de l'Eau

La Terre

Pigeonneau du Mont Royal, Pois chiches et Datte et ses Aiguillettes Marinées au Cumin. 39 €

Supplément : 7 € sur le Menu au Fil de l'Eau

Filet de Bœuf racé, Raviole au Champignon Shitaké, Cébette confite à la Coriandre Asiatique 39€

Supplément : 8 € sur le Menu au Fil de l'Eau

Steak de Canard fermier haché façon Burger, Foie gras poêlé et Navet glacé 35 €

🍌 *L'Assiette Végétale : Polenta crémeuse au Parmesan, fine Tarte de Légumes du Jardin* 19 €

Le Fromage et Douceurs

Assiette de Fromages Affinés 14 €

Soupe de Fruits rouges, Sorbet Fraises des bois et Mousse Framboise. 16 €

Soufflé Cointreau, Tuile aux Agrumes 16 €

Pyramide au Thé Noir, Sablé Pistache 16 €

Le 100 % Chocolat. 16 €

Pour les Réservations : 00 33 (0)5 63 60 80 80