



Les ENTREES

*Je vous propose l'incontournable œuf cocotte au foie gras
Avec ses mouillettes craquantes (sup. 2,00€)*

*Ce très parfumé boudin noir aux oignons est servi avec une écume de
pommes de terre légère façon Ferran Adria*

*Par les temps qui courent, un velouté de citrouille vous réchauffera
et vous surprendra avec ses lardons virtuels et son œuf poché*

Mes profiteroles de St Jacques et leur sauce vierge

*D'habitude on le classifie comme un dessert, mais ici le pain perdu
est salé à la mozzarella avec ses tomates cerise légèrement sucrées
Il est parfumé au basilic frit*

LES VIANDES

*Irrésistible, la caille farcie au foie gras et son œuf poché ; mon
boulangier vous a préparé une tranche de pain au maïs qui
s'accommodera à merveille
avec une crème de foie gras*

*Onctuosité et originalité pour le parmentier de canard à la purée de
céleri
et sa crème de champignons*

*De divines pommes grenaille cuites au sel de Guérande accompagnent
mon pavé de bœuf ; j'y ajoute une sauce beurre blanc pour changer*

*Souvent oublié mais irrésistiblement puissant en bouche, le foie de
veau est cuit comme ma grand-mère me l'a appris ; je le sers avec une
purée façon Robuchon*

*Véritable institution Romaine, de petites bouchées de poulet à la
saltimbocca vous surprendront par la puissance de sa sauge ; elles
sont servies sur un lit de polenta
Voyage en Italie*

**Nous nous efforçons d'apporter le plus grand soin aux plats que nous vous préparons
Soyez indulgent si certains d'entre eux demandent un peu d'attente
N'hésitez pas à nous interroger, faites nous part de vos remarques**



LES PLATS POISSONS

Le cube d'espadon est accompagné d'une purée de pommes de terre au citron et d'un coulis d'olives noires, qui vous surprendra par l'association de ces saveurs

Un plat espagnol par excellence, une pointe de l'Italie et voilà le résultat :

une paella façon risotto aux gambas et sa bisque de homard prononcée

Une délicieuse roquette, des tomates séchées au soleil, une poêlée de seiches à la persillade, le tout parsemé de quelques copeaux de foie gras : mon péché mignon

Elle fait partie des plus grands classiques de la gastronomie française : une Dieppoise servie sur un tronçon de cabillaud. Pour les nostalgiques

Une pause FROMAGE au cas où !

à la place du dessert, ou en complément de votre menu (+ 5,50€), brochettes de fromages à l'huile de noisette et saladine de mâche

LES DESSERTS

Fruit incontournable de l'automne, la poire est ici déstructurée pour vous régaler avec ce tiramisu poire marron et son « espuma »

L'assiette des grands hommes, shooter de bailey's

Le rendez vous des « chocoladdicts » et autres chocovores : une ardoise conçue pour vous

Un grand classique de la grande cuisine : le bavarois à la passion pour une échappée dans l'été indien, et sa sauce mystère

La véritable tarte tatin aux pommes ; un pot de crème Isigny aoc s'accommodera à merveille pour trouver l'équilibre idéal

Idéal pour finir : un vrai café gourmand et ses 5 minis desserts (sup. +2,5€)

Nous nous efforçons d'apporter le plus grand soin aux plats que nous vous préparons
Soyez indulgent si certains d'entre eux demandent un peu d'attente
N'hésitez pas à nous interroger, faites nous part de vos remarques