

Les Inspirations Hivernales

Première Rencontre

Velouté Dubarry à la vanille Bourbon de Madagascar et son extrait d'herbes fraîches 12€

Velouté de choux fleur adoucis à la vanille et relevé par une saveur herbacée.

Le foie gras de canard IGP de la Ferme de Puntoun pané au gruë de cacao et son toast de pain aux fruits confit, compotée de fruits de saison à la tonka 18€

*Foie gras mi cuit recouvert de gruë de cacao, servis sur un toast de pain aux fruits confit. *(3, 6, 8, 10, 11,13)*

La noix de Saint Jacques Bretonne entre terre et mer 15€

*Noix de Saint Jacques juste nacrée au beurre servis avec un onctueux de topinambour et une tuile de pain, accompagnée d'un jus de coquillages de Méditerranée. *(1,5, 7, 9, 13, 14)*

Pièces Maîtresses

Curry de patate douces et son riz basmati au jasmin 28€

*Curry de patates douces relevés aux épices et au lait de coco, servis avec un riz cuit dans un bouillon de jasmin. *(3, 6, 8)*

**Filet d'Aubrac et son jus de viande truffé, pomme purée et petits légumes glacés 39€
(Supplément Rossini à la demande 6€)**

*Pavé de bœuf d'Aubrac, jus de viande réduit 4h et truffé, pomme purée, servis avec des légumes du moment, possible avec un supplément Rossini (escalope de foie gras IGP poêlé). *(1, 5, 8, 12, 14)*

Bar de ligne de Méditerranée, réduction de poisson de roche et déclinaison de légumes 36€

*Bar de Méditerranée de 450g environ, servis entier, découpe en salle possible à la demande, servis avec une réduction de poissons de roche de Méditerranée, et servis avec les légumes du moment. *(1, 5, 8, 12, 14)*

Dernier Acte

Assiette de fromages 3 sortes 12€/ 5 sortes 18€

Traditionnelle tarte tatin, crème double à la vanille et caramel beurre salé 12€

*Réalisé avec des pomme Reinettes. *(1, 3, 14)*

Place aux agrumes : crèmeux de pistache et meringue au gingembre 14€

*Meringue au gingembre, ganache montée pistache et chocolat blanc, déclinaison d'agrumes selon l'inspiration du Chef. *(10, 14)*

Le café très gourmand : mini-moelleux au chocolat noir, Mini mousse au chocolat noir, Financier au chocolat noir, Crème brûlée au chocolat noir 16€

Déclinaison de mignardises au chocolat noir 75%, pour les vrais amoureux du chocolat, servis avec un thé ou café.