

LES CHARCUTERIES MAISON

«Cecina» maison de Black Angus
«Cecina» casera de Black Angus
— 20€ —

Pâté en croûte du moment
Pate en costra de temporada
— 18€ —

Foie gras mi-cuit, brioche feuilletée
Foie gras mi-cuit, brioche hojaldrado
— 21€ —

LES CLASSIQUES

Os à moëlle fumé au foin, tartare de boeuf maturé
Tuetano ahumado al heno, tartar de vaca vieja
— 26€ —

Duo d'huîtres Hervé La Royale (au naturel et préparée)
Duo de ostras Hervé La Royale (al natural y preparada)
— 18€ —

Escargots en persillade, choux
Caracoles en persillade, coles
— 19€ —

Soupe VGE 1975 - 20 min
Sopa VGE - foie gras, trufa melanosporum y milhojas crujiente
— 28€ —

Cuisses de grenouilles, hommage à Bernard Loiseau
Ancas de rana, mantequilla, ajo, perejil - homenaje a Bernard Loiseau
— 30€ —

LES ASSIETTES VEGETALES

Girolles en textures, royale sylvestre
Picornells en texturas, flan del bosque
— 21€ —

Cèleri rave rôti au beurre, noisettes
Apionabo asado con mantequilla, avellanas
— 16€ —

Endive, pomme, ajo blanco de noix et vinaigrette d'agrumes
Endivia, manzana, ajo blanco de nuez y vinagreta de cítricos
— 16€ —

Carpaccio de truffe melanosporum, jaune d'oeuf mariné au cognac, brioche feuilletée
Carpaccio de trufa melanosporum, yema curada al cognac, brioche hojaldrade
— 30€ —

LES POISSONS

Saumon, cresson, beurre blanc - hommage à Troisgros

Salmón, berro, beurre blanc - homenaje a Troisgros

— 27€ —

Queue de lotte, carotte, sobrasada

Rape, zanahoria y sobrasada

— 35€ —

Quenelle de maigre, sauce Armoricaïne

Quenelle de corvina, salsa Armoricaïne

— 26€ —

St Jaques en coquille, chou fleur et sauce XO

Vieira en concha, coliflor y salsa XO

— 18€ —

LES VIANDES

Pithiviers pigeon de Racan, foie gras et jus de carcasse - 30min (para 2 pers)

Pithiviers pichón de Racan, foie gras y jugo reducido

— 60€ —

Filet de cerf, betterave, condiment grenade et sauce chasseur

Solomillo de ciervo, remolacha, condimento granada y salsa chasseur

— 28€ —

Ris de veau, morilles, sauce au vin jaune

Molleja, colmenillas, salsa de vino amarillo de Jura

— 35€ —

LES ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes du jardin

Verduras de temporada asadas

— 6€ —

Gratin dauphinois

Gratinado de patatas estilo dauphinois

— 6€ —

LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés

Tabla de quesos afinados

— 18€ —

LES DESSERTS

Mont Blanc, poire

Mont Blanc, pera

— 10€ —

Patate douce rôtie, agrumes

Boniato asado, cítricos

— 10€ —