

CARTE

ENTREES

Salade de Homard bleu au caviar Daurenki Royal	28€
Foie frais poêlé à la mangue passion	26€
Velouté de potimarron aux champignons de saison, foie poêlé, huile de cacahuète	14€
Œuf de poule poché aux morilles sur lit de salade	14€
6 huîtres Ostré Or n°2, beurre « Jean Yves Bordier »	16€
Gravlax de saumon mariné à la betterave, crème fouettée au citron yuzu	15€

PLATS

Emincé de magret au cassis	22€
Filet de bœuf en tournedos rossini, macaron de cèpes à la truffe	39€
Filet de pigeonneau rossini sauce Périgueux	36€
Noix de St Jacques, caviar Daurenki royal, beurre blanc au citron yuzu	34€
Omelette aux champignons de saison, salade verte	12€
Entrecôte plancha et sa sauce bordelaise, échalotes confites	24€
Pavé de saumon rôti, beurre blanc à l'orange	22€
Carré d'agneau occitan rôti en croûte d'herbes, sauce au thym	36€

SUGGESTIONS COMPLEMENTAIRES DU MARCHE SUR TABLEAUX

DESSERTS

Sabayon de fruits frais au vieux rhum J – Bally, 7 ans âge	10€
* Tarte fine chaude aux pommes, glace vanille	10€
Assiette de fromages affinés "Jean Yves Bordier "	10€
* Coulant au chocolat chaud Valrhona et son cœur de pistache (supp 5€)	10€
Sphère chocolat aux fruits rouges "Mojito" et son chocolat chaud	10€
* Entremet inspiré de la vigne (supp 5€)	10€
Délice poire chocolat glacé passion	10€
Café ou thé gourmand	10€

* Ces desserts marqués d'une étoile nécessitent une préparation de 25min