

POUR COMMENCER...

<i>Le tartare de daurade à la mangue et pommes de terre au curry</i>	19
<i>Le velouté de potimarronn au lard grillé</i>	20
<i>La bisque de homard à la fine champagne en croûte</i>	21
<i>Notre foie gras froid aux figues et sa cuchaule</i>	28
<i>Le feuilleté aux champignons et son émulsion</i>	22
<i>Terrine de chevreuil à la gelée au porto et chutney de figues</i>	19
<i>L'escalope de foie gras de canard aux coings caramélisés</i>	32

NOS POISSONS ET CRUSTACES ...

<i>Nos filets de perche au beurre blanc</i>	45
<i>L'omble chevalier glacée de notre contraste et sa sauce aux crustacés</i>	47
<i>Notre gratin de fruits de mer et poissons</i>	47
<i>Le filet de daurade poêlé et riz Venere</i>	46
<i>Le tentacule de poulpe et son coulis de tomates au balsamique</i>	44

LES VIANDES...

<i>Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes</i>	58
<i>Les rognons de veau à la moutarde de Bénichon</i>	41
<i>Civet de chevreuil chasseur</i>	41
<i>Les filets de cerf au poivre</i>	47
<i>L'émincé de chevreuil à la fricassé des champignons</i>	45
<i>Les noisettes de chevreuil Mirza</i>	45
<i>Les cœurs de filets de chevreuil et son jus à la crème</i>	68
<i>La selle de chevreuil Grand Veneur et ses ornements, min 2 pers p.p</i>	79

LES GOURMANDISES...

<i>Le carpaccio de mangue et son sorbet</i>	17
<i>La crème brûlée au vin cuit</i>	17
<i>Le brownie aux noisettes et sa ganache au chocolat</i>	15
<i>La panna cotta aux vin cuit et balsamique</i>	15
<i>La palette de glaces (sélectionnées par nos soins)</i>	17
<i>La verrine de mousse aux marrons et glace au figues.</i>	17
<i>Le financier à la pistache, crème au rhum et pomme</i>	17
<i>Notre chariot de fromages</i>	25

(A commander en début de repas : min 2 pers.)

<i>Notre soufflé aux fruits de la passion (minimum 2 personnes)</i>	15
---	----

A MIDI NOTRE
BUSINESS LUNCH

51.-fr

MENU ST HUBERT

95.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

Terrine de chevreuil à la gelée au porto
et chutney de figues

Les noisettes de chevreuil Mirza

Le chariot de fromages frais et affinés

La verrine de mousse
aux marrons et glace au figues.

MENU FIN BEC

105.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

L'escalopine de foie gras de canard
aux coings caramélisés

Notre bisque de homard en croûte.

Le tournedos de bœuf poêlé
dans son jus aux truffes

Le chariot de fromages
frais et affinés

Le financier à la pistache,
crème au rhum et pomme

MENU BACCHUS

110.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

Notre foie gras froid aux figues et sa cuchaule

Le filet de daurade poêlé et riz Venere

La selle de chevreuil grand
veneur et ses ornements

Le chariot de fromages frais et affinés

Le soufflé aux fruits
de la passion

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires.