

Nos formules

<i>Menu Plaisir :</i>	<i>Entrée + Plât +</i>	<i>Dessert :</i>	<i>56 €</i>
<i>Menu Petit Régâl :</i>	<i>Entrée + Plât + Fromage +</i>	<i>Dessert :</i>	<i>66 €</i>
<i>Menu Régâl :</i>	<i>Entrée + 2 Plâts +</i>	<i>Dessert :</i>	<i>72 €</i>
<i>Menu Grand Régâl :</i>	<i>Entrée + 2 Plâts + Fromage +</i>	<i>Dessert :</i>	<i>77 €</i>
	<i>Un plât au choix : 32 €</i>		
	<i>Un fromage ou un dessert : 12 €</i>		

Chef de cuisine : Miguel Louvard
Chef pâtissier : Christophe Rouquette

Entrées

Fondant d'effiloché de queue de Bœuf et légumes au bouillon,
Cylindre des Canuts et tuile de lard fumé



Escalope de Foie Gras chaud aux litchis, carotte glacée au poivre de Java
et sorbet Champagne rose



Infusion de Homard à la Bergamote,
Billes de Tourteau et vermicelles de radis noirs

Poissons

Pavé de Bar poché au lait d'amande en basse température, betterave Crapaudine au sel et
condiment de pomme verte/fenouil



Dans une feuille de chou, Langoustine au beurre de galanga,
Purée de Oca et champignons d'Asie



Noix de Saint-Jacques contisées au Bellota,
Pommes fondantes au Saint Marcellin et écume d'ail roussie

Viandes

Caille rôtie aux raisins et Monbazillac, mousseline de pomme de terre ratte
à la Truffe de Périgord et tombée de champignons des bois



Filet de Lièvre à la Royale, salsifis braisés au jus et ses chips



Croquette de ris de Veau à la fève de Tonka, mousseline Dubarry et gel de Porto

Fromages

Plateau de Fromages Affinés



Fromage Blanc en Faisselle

Fromages : « La Mère Richard » (Lyon), Domaine de Frenay (Arcisse)

Desserts

Soufflé mi-cuit Chocolat grand cru, sorbet poire caramélisée



Clémentines crues et cuites sur un pain perdu au chocolat blanc,
Bille crémeuse à l'Anis en fine gelée passion



Déclinaison autour du marron,
Myrtille glacé sur un « Traou Mad » à la fleur de sel

Les plats sont renouvelés régulièrement en fonction des produits de saison - PRIX NET TTC - service compris