



MENU

50€

(Entrée/Plat ou Plat/Dessert ou
Entrée/Dessert)

75€

(Entrée/Plat/Dessert)

ou

Et tous vos sens seront en éveil...

ENTRÉES

Escargots poêlés sur chutney de lentilles au gingembre
Ravioles au confit de canard, noisettes torréfiées
Fois gras, compotée de pommes et figues
Tartare de saumon au concombre, avocat, gingembre confit et vinaigrette Yuzu
Velouté de cèpes, crème montée noix de pécan torréfiées
Caviar Baeri Blanc 50 g & 2 Shots de Vodka Caviar (**supplément 100€**)

POISSONS

Gambas aux cheveux d'ange, sauce à l'ail et riz pilaf.
Filet de bar laqué, sauce clémentines, purée de carottes à l'orange

VIANDES

(Origine de nos viandes : Allemagne, France, Pays-Bas ou Royaume-Uni)

Filet de boeuf, sauce poivre Sichuan
Selle d'agneau en croûte aux herbes, gratin dauphinois et jus de viande corsé
Pluma ibérique, sauce vin rouge et purée de pommes de terre

DESSERTS

Assiette trois fromages
Mi-cuit au chocolat, coeur coulant à la pistache
Croustillant poire belle-Hélène
Tartelette de riz au lait, coeur caramel
Crème brûlée au chocolat
Duo d'oranges et pomelos au jus d'orange et fleur d'oranger.

PLATS VÉGÉTARIENS

Velouté de cèpes, crème montée noix de pécan torréfiées
Risotto aux champignons et petits pois
Duo d'oranges et pomelos au jus d'orange et fleur d'oranger

Caviar Baeri Blanc (50 g) & 2 Shots de Vodka Caviar - Hors menu 125€

QUELQUES VINS

Dourthe N°1 (Blanc, Rouge ou Rosé), Bordeaux **40€** | Domaine du Crêt des Garanches, Brouilly **48€** | Les fées
Brunes, Crozes **55€** | Château Boutisse, Saint-Emilion Grand Cru **75€** | Château de Pez, Saint Estèphe **80€**

Boissons non comprises | Les cartes American Express et les chèques ne sont pas acceptés

Tableau récapitulatif des différents allergènes à disposition et consultable sur demande
☿ Ce plat peut contenir des traces de gluten | ☿ Ce plat peut contenir des traces de fruits à coque