

La Carte d'Eté

Pour débiter

Caviar d'Aquitaine, Blinis Maison et Crème - 30gr 105€, 50gr 135€, 100gr 240€,



L'Escalope de Foie gras Poêlée, Raisins Ajo Blanco, 46 €



*Les Langoustines juste saisies, Lard Cul Noir du Père Dufour,
Blettes, Jus de Volaille, Écume des Carapaces, 64€*



Le Thon Rouge en deux services :

*Façon Tataki, Bouillon de Poivrons-Poisson bleu, Petits Anchois
En Tartare, Écume de Tomates brûlées, Sorbet, 48€*



L'Intemporel Pâté en Croûte Saint Martin, 44€

Pour Suivre

*La Lotte Grillée, Beurre blanc au Caviar de Neuvic,
Tartare fraîcheur aux Agrumes, 71€*



Le Homard Bleu entier à l'Embeurrée de Truffes, 95€



La Classique Lamproie à la Bordelaise, 71€



Le Filet de Bœuf du Limousin, Vinaigrette d'Anchois, Pomme Anna Minute, 71€



Le Pithiviers selon l'Inspiration du Chef

Un plat à partager en duo pour la Gourmandise, (Selon arrivage), 139€

Pour Terminer

La Table des Fromages, Sélection Maison du Fromage, Institution depuis 1935, 29€



L'Intemporel Soufflé au Gin Melifera, 22€



Le Blanc Manger Fraise Acacia, Nuage de Lait Vaporeux, 22€



*Les Tuiles Dentelle au Miel de Propriété,
Citron Vert fraîcheur, Gel de Kalamansi et Sorbet Fromage Blanc, 22€*



La Tarte Soufflé Minute Choco, Gruë et sa Glace Tonka, 22€

 **MICHELIN 2025**