

La Carte d'Automne

Pour débiter

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



L'Escalope de Foie gras Poêlée, Raisins Ajo Blanco, 48€



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



*Les Champignons en deux services :
Cèpes en Ravioles, Émulsion de Nos Sous-Bois
Champignons en Crudité, Crème de Comté, 46€*



L'Intemporel Pâté en Croûte Saint Martin, 44€

Pour Suivre

*Le Poisson de Ligne, Beurre blanc au Caviar de Neuvic,
Tartare fraîcheur aux Agrumes, 71€*



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



*Le Pithiviers selon l'Inspiration du Chef
Un plat à partager en duo pour la Gourmandise, Plat Signature, 139€*

Pour Terminer

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



L'Intemporel Soufflé à la Châtaigne, 22€



Inspiration Poire Belle Hélène, Gavotte Vanille, 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**