

La Carte d'Automne

Pour débiter

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



La Langoustine en Chrysalide, Butternut, Émulsion Gauloise 71€



*Le Carpaccio de Tête de Veau du Limousin, Huître Gillardeau,
Sauce Chimichurri, Condiment Ail Noir 44€*



Le Foie Gras Grillé aux Cèpes, Flan Chawanmushi aux Champignons, Petit Jus 46€



L'Intemporel Pâté en Croûte Saint Martin 45€

Finaliste Championnat de France 2025



Pour Suivre

*Le Poisson de Ligne farci aux Herbes,
Jus d'arêtes, Cassolette Artichauts et Coquillages (prix selon arrivage)*



Le Homard Bleu de Bretagne, Girolles de nos sous-bois et Crevettes grises 96€



*Le Carré de Veau fermier du Limousin,
Poireau farci au Mangalitza Affiné, Jus truffé 68€*



*Le Classique Bœuf Wellington à partager, Sauce Périgieux
149€ pour 2 personnes (selon arrivage)*

Pour Terminer

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



*L'Intemporel Soufflé Saint Martin, selon vos envies... 25€
Gin Melifera, Sorbet Citron OU Chocolat, Glace Vanille*



Une déclinaison Limousine, Figue, Framboise et Émulsion Châtaigne 25€



*Pêche & Lavande...
Réinterprétation d'une Pavlova 25€*



*Le Millefeuille à la Vanille de Madagascar,
À partager pour 2 personnes 50€*



La Portion de Pâté en Crouste à emporter 29€

