

Menu Marché 29€

Menus du Marché disponibles uniquement les MIDIS jusqu'à 13H00 ainsi que les LUNDIS et MARDIS SOIRS jusqu'à 21H00 (hors Dimanche et Jours Fériés)

Prélude

Rouleaux De Saumon Gravlax à l'Aneth, Pomelos Huiles Basilic (prix carte 19€)

ou

Velouté De Cèpes En Deux Textures (prix carte 17€)

Thon Blanc De Méditerranée Snackés Minute, Garnitures Riviera (prix carte 24€)

Ou

Suprême de Volailles Laqué à l'Américaine Façon Hélène (prix carte 21€)

Éclair Praliné Noisettes (prix carte 13€)

Menu GOXOKI 45€

Prélude

Mesclun De champignons De France (Cèpes, Sparassis Crépu, Chanterelles, Trompettes), Oeuf Rôti Aux Amandes, Crémeux Cèpes (prix carte 42€)

ou

Ris De Veau Sauce Porto, Œuf De Ferme, Oxalys Multicolore de la Maison Bastellica (prix carte 35€)

ou

Terrine De Foie Gras De Canard, Brioche Au Beurre Maison, Chutney D'été (supplément 20€) (prix carte 49€)

Thon Rouge De Ligne, Confiture Multicolore à La Sarriette, Espuma Tomate, Mousseline Passion Citronnelle (prix carte 38€)

ou

Cœur De Veau Du Pays Braisé, Sauce Bigarade, Carottes Au Thym Citron, Girolles d'Ici (prix carte 38€)

ou

Palombes Rôti, Feuilletés De Cuisses, Purée De Châtaignes, Cèpes De France, Sauce Salmis Aux Cassis (supplément 25€) (prix carte 51€)

Mirabelle, fond sucré, Mousse Poivre Blanc D'inde De la Caravelle Verte, Croustillant Praliné (Prix carte 16€)

ou

Opéra Thé Matcha, Figs Fraîches, Ganache Guanaja, Miel de Mayeuscot (Prix carte 16€)

Tous Nos Plats Peuvent être Déclinés à La Carte

**SERVICE COMPRIS / LES GLACES SONT REALISES PAR LA COMPAGNIE DES DESSERTS EN ACCORD AVEC LE CHEF
LA MAISON NE PREND PLUS LES CHEQUES**

Menu Gourmand 89€

Prélude

Coquilles Saint-Jacques Snackées, Noisettes Du Piémont Torréfié,
Potimarron En Déclinaison, Sauce Noilly-Prat (prix carte 45€)

ou

Carpaccio De Cèpes, Foie Gras De Canard Poêlé De Chez Christian Pussacq,
Sauce Aux Truffes Melanosporum (prix carte 50€)

ou

Brouillade Aux Truffes Melanosporum (+supplément 25€) (prix carte 58€)

Tronçon De Turbot Rôti, Cèpes De France, Pommes Soufflées,
Sauce Bercy (prix carte 47€)

ou

Lièvre À La Royale, Poires Confites et Bonbons, Coussin D'Agria,
Sauce Poivrade (prix carte 55€)

Interlude

Assiette De Fromages Affinés (prix carte 20€)

ou

Véritable Soufflé Au Chocolat Piment D'Espelette (prix carte 20€)

Menu Découverte 129€

Menu servit uniquement pour l'ensemble des convives

(Feuilletés, Café et Mignardises Compris)

Accord Mets/Vins disponible pour 210€

Le Chef et son Équipe vous divulgueront divers mets autour
d'une cuisine gastronomique locale et de Saison

Menu Enfant 19€

Tous Nos Plats Peuvent être Déclinés à La Carte

**SERVICE COMPRIS / LES GLACES SONT REALISES PAR LA COMPAGNIE DES DESSERTS EN ACCORD AVEC LE CHEF
LA MAISON NE PREND PLUS LES CHEQUES**