

LES ENTRÉES	LA TOMATE COEUR DE BOEUF COMPOTÉE AU FOUR DOUCEMENT Tomates Jounot marinées acidulées au vinaigre du Coteaux-du-Layon, sorbet basilic	65€
	LES LANGOUSTINES POCHÉES DANS UN CONSOMMÉ PUIS RÔTIÉS Coques au bouillon et fruit de la passion, jus des têtes corsé	105€
	LE MOELLEUX DE POMME DE TERRE ET CAVIAR OSCIÈTRE DE LA MAISON PETROSSIAN Coulis de cresson	120€
LES POISSONS	ROUGET TRAVAILLÉ COMME UNE CUISSON « AU PLAT » Fenouil croquant corsé au citron Jus des arêtes lié au foie	88€
	HOMARD BLEU LAQUÉ AU BARBECUE Coussins d'aubergine et chèvre frais de chez Fabre Jus d'une ratatouille	110€
LES VIANDES	NOIX DE RIS DE VEAU CROUSTILLANTE À LA SAVEUR DE NOIX Quartiers d'artichauts cuits à l'étouffée et condiment d'olives et d'oignons Jus au vin jaune	105€
	LA CANETTE « MIÉRAL » AU SANG SERVIE SAIGNANTE (pour 2 personnes) Sauce au vin rouge liée de son sang et au foie gras Consommé de canard corsé	96€ / pers.
	SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE LAQUÉ COMME UN JUS DE RÔTISSAGE Fleur de courgette à la verveine, anguille fumée Jus d'un rôti « endiablé »	105€

LES FROMAGES	LES FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ ALLÉOSSE	30€
LES DESSERTS	LE CAFÉ D'ÉTHIOPIE Praliné et crème glacée au café Crèmeux et croustillant noix de muscade Réduction de whisky bourbon	30€
	LE CHOCOLAT SAO TOMÉ 65% Olives noires confites et crème glacée d'huile d'olive Crèmeux et sauce amère aux saveurs de poivre Sichuan	30€
	LES FIGUES DE SOLLIÈS FUMÉES À LA FEUILLE DE FIGUIER Rôties aux épices, crème glacée au sirop d'érable Granola croustillant	30€
	LES PÊCHES BLANCHES ET JAUNES AU NATUREL Rôties et glacées, délicate crème à la verveine Croustillant au sésame noir, sorbet groseilles et jus acidulé	30€

Nous conseillons à notre aimable clientèle de choisir les desserts en début de repas.

Les plats de la carte sont susceptibles de comporter l'un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.

Le restaurant n'accepte pas les règlements par chèque.