

LE MENU HUMEUR DU CHEF

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT- FROMAGE OU DESSERT	39 EUROS
MENU ENTRÉE, PLAT ET FROMAGE OU DESSERT	49 EUROS
MENU ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT	58 EUROS

LES ENTRÉES

LES 6 HUÎTRES N°3 DU PARC DE L'ÎLE AUX MOINES, CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE
LES 12 HUÎTRES N°3 DU PARC DE L'ÎLE AUX MOINES, CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE (+12€)
FOIE GRAS À LA TRUFFE ET SA BRIOCHE EMMA (+9€)
OEUF PARFAIT DES SOUS BOIS ET CRÈME DE LENTILLES DU BERRY LABEL ROUGE ✓
RAVIOLE, BUTTERNUT ET RICOTTA, CRÈME DE SAUGE ET CHATAIGNES ROTIES ✓
GNOCCHIS, CRÈME DE TRUFFE, PARMESAN ET JAUNE CONFIT ✓

LES PLATS

LIEU JAUNE DE NOS CÔTES, MOUSSELINE DE PANAIS, ARTICHAUT, HARICOTS DE MER, BISQUE DE CREVETTES
NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES, MOUSSELINE DE BUTTERNUT ET ÉCUME IODÉE
HOMARD DE NOS CÔTES RÔTIE AU BEURRE, MOUSSELINE DE TOPINANBOURG, LÉGUMES DE SAISON ET SON JUS CORSÉ (+12€)
PIGEON RÔTI, POLENTA CRÉMEUSE, CAROTTES GLACÉES, ÉCHALION CONFIT, JUS DE PIGEON, CHÂTAIGNES
CHATEAUBRIAND DE FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI, GIROLLES, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE ET JUS TRUFFÉ (+9 €)
GNOCCHIS, CRÈME DE TRUFFE, PARMESAN ET JAUNE CONFIT ✓

LE FROMAGE

PLATEAU DE FROMAGES DE LA MAISON PERRIN (+4 €)

LES DESSERTS

CLASSIQUE SOUFFLÉ À LA MANDARINE ET SON SORBET À LA MANDARINE NAPOLÉON ★
FONDANT CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE AU SIPHON
TARTELETTE POMME GALA, GRANNY SMITH ET ANETH
MILLE-FEUILLE VANILLE ET AMANDE

✓ ★ A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS
PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE

LE DÉJEUNER DES SAVEURS

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU MARDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

TARTARE DE LANGOUSTINES, CREVETTES, JUS KALAMANSI

-

FILET DE CHEVREAUX ROSÉ, PETITS LÉGUMES, RISOTTO, JUS DE GIBIER

-

CRÊMÉT ANJOU VANILLE, CARAMEL, POMME

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

25 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

29 EUROS



LA CARTE DES ENFANTS

POUR LES GASTRONOMES EN HERBE (JUSQU'À 12 ANS INCLUS),

“LE PETIT GOURMET” ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

25 EUROS

LE CHEF LEUR PROPOSE DE PIOCHER À LEUR GUISE DANS LA CARTE DES GRANDS.

LES PLATS SERONT ADAPTÉS EN PORTION ENFANT

LE PETIT GOURMAND 15€

PLAT - DESSERT

POISSON DU JOUR OU SUPRÊME DE POULET

GARNITURE AU CHOIX:

LÉGUMES DE SAISON

OU

MOUSSELINE DU MOMENT

-

SALADE DE FRUITS FRAIS OU DUO DE GLACE DU MOMENT



ORIGINE DES VIANDES

- BŒUF FRANCE
- PIGEON FRANCE

PRIX NETS TVA INCLUSE ET SERVICE COMPRIS

SERVICE DE 12H15 À 14H00 ET DE 19H15 À 21H30.

LES ANIMAUX NE SONT PAS ACCEPTÉS DANS LE RESTAURANT