

## LES MENUS SURPRISES

Le plaisir

*Déclinaison harmonieuse de la carte actuelle selon l'inspiration  
du chef,*

*« de ses humeurs et de ses caprices »*

*En trois services, fromages et dessert*

*45€*

L'évasion

*Succession de fragrances gustatives et créatives de l'art culinaire  
en portion découverte.*

*Ce menu sera préparé pour l'ensemble  
de votre table*

*En cinq services, fromages et dessert*

*65€*

---

### Menu Caprice

Patience du jour

---

*Fines tranches de canard sel et sucre, purée froide de courgettes, œuf dur et coriandre*

*Ou*

*Effeillé de cabillaud servi froid, groseilles et champignons de Paris vinaigrés,  
gelée de coquillages au parfum de rouille*

---

*Suprême de pintade rôtie, caviar d'aubergines, pois gourmands et ail en chemise,  
jus crémé moutardé*

*Ou*

*Cube de saumon poché au jus de carottes, gingembre et citron vert, caprons et noisettes*

---

*De bouche à oreille, nous vous suggérons les desserts du moment*

---

Les plaisirs de Jade

30€

*Pour les amateurs de fromages, chariot de fromages 5€*

# LA CARTE

## HOMARD

Médailles de homards en vinaigrette tiède de marjolaine sous un voile de lard *Colonnata*, julienne de céleris, pignons de pin et gingembre confit, brunoise de vinaigre balsamique de pommes Golden 27€

## FOIE GRAS

Foie gras de canard poêlé, consommé de framboises/poivron, noisettes et quinoa soufflé. 23€

## ECREVISSES

Ecrevisses pochées au beurre de tandoori, crème de fèves à la menthe, citron confit et fumet mousseux. 22€

## LANGOUSTINE

Langoustine juste tiédie à l'huile de pistache au gaspacho de cerises *Bigarreau*, mouillette aux algues. 24€

## BAR

Filet de bar poêlé, compotée de melon acidulée, riz vénéré et haricots verts, réduction de porto Niepoort. 26€

## SAINT-PIERRE

Filet de saint-pierre rôti aux artichauts poivrades, oignons rouges et cébettes. 29€

## PIGEON

Suprême de pigeon simplement rôti, céréales, poireaux et pomelos, condiment épinards/basilic/piment d'Espelette. 27€

## RIS DE VEAU

Ris de veau caramélisé au jus, mousseline de *tarbais*/abricots, tuile de cranberries et râpé de citron jaune 29€

## AGNEAU

Filet d'agneau confit au *Lagavulin*, huile de pignons de pin torréfiés et grillade de légumes. 27€

## FROMAGES AU NATUREL

Notre chariot de fromages affinés par M. Cachot et M. Lepin  
De bouche à oreille, nous serons vous conseiller quelques accompagnements 11€

Faisselle fermière servie salée, sucrée selon votre désir 6€

## VERT

Parfait glacé à la verveine de Velay, moelleux à la pistache, Granny Smith et  
petits pois 11€

## CARAMEL

Tarte caramel au beurre salé et café, poudre de spéculos et noisettes torréfiées 11€

## NOIR

La fameuse dariole au chocolat noir, glace noix de coco, curry 11€

## PECHE

Pêche rôtie au miel, crumble de noisettes, coulis de cuisson au thé Earl Grey 11€

### *Douceurs de fin de repas proposées au verre*

Vin de table « pétillant rosé » Domaine Longère 8.50

Vin de pays des Côtes de Gascogne 2007 Domaine de Fortunet 5€

Vin de pays de l'Aude muscat sec 2007 Domaine Mille Vignes 6€

Rivesaltes « perle pourpre » 2006 Domaine Piquemal 7€

Champagne rosé B.Lahaye 9.50€