



Desserts

✓	LÉGER MILLEFEUILLE à la gousse de vanille	220
①✓	SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT glacé à la pistache	180
✓	DÉGUSTATION DE GLACES ET SORBET vanille, chocolat, pistache, framboise, fromage blanc	210
✓	PETIT CHOU GIVRÉ comme un Paris-Brest, chocolat chaud	180
①✓	NAGE DE FRAISES ET FRAMBOISES AU CHAMPAGNE boutons de rose, miettes de biscuit	Pour 2 420

- 🐷 porc
- ✓ végétarien
- ① sans lactose
- 🍷 sans gluten
- 🐟 poisson de pêche locale
- 🌿 produit local

Un Menu créé par

Jean-François Piège

Pour le plaisir

CROQ CAVIAR MOZZA	1 200
POP CORN de volaille épicée	240
🐷 JAMBON DE JABUGO à la tranche	260

Les hors-d'œuvre

🍷🍷🍷 FEUILLES DE CARMINE	190
assaisonnées de parmesan, citron, anchois, câpres	
🍷🍷🍷 CŒUR DE LAITUE AUX HERBES FRAÎCHES	140
vinaigrette au Xérès	
MA VERSION DE LA SALADE DE HOMARD PARISIENNE	650
jus coraillé à l'estragon	
🍷 CREVETTES DE MÉDITERRANÉE CROUSTILLANTES	280
condiment fruité – pimenté	
🍷🍷🍷 FINES TRANCHES DE DAURADE DU PAYS	390
marinées à l'huile d'olive, grenade, aneth	
ESCARGOTS EN COQUILLE	240
au beurre persillé, mouillettes	
🍷🍷 TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD	480
cuit sur la braise, condiment d'orange du domaine	
🍷🍷 FRITES AU PARMESAN	280
truffe	
🍷 BROCOLI CUIT AU FEU DE BOIS	210
à l'ail des ours, piment doux	
LES FAMEUSES PÂTES SABO VODKA TOMATES	190

Poissons et viandes

🍷🍷 PÉTALES DE SAINT-PIERRE	390
bouillon clair aux herbes du jardin, gingembre citron confit	
🍷🍷 LOUP DE LIGNE CUIT AU NATUREL	480
fenouil sauvage, sabayon au citron	
BLACK COD CUIT AU FEU DE BOIS	510
laqué de jus de carotte et gingembre	
🍷🍷 TARTARE DE BŒUF	520
préparé à votre table selon votre goût, frites	
BOULETTE D'AGNEAU CUIE AU FEU DE BOIS	420
concentré de tomates, cœur de stracciatella	
🍷🍷 VOLAILLE CROUSTILLANTE SUR LA BRAISE	Pour 2 640
pimentée de curry, riz moelleux à la noix de coco	
🍷 ESCALOPE DE VEAU SAINT ESPRIT	Pour 2 750
ÉPAULE D'AGNEAU	Pour 2 920
confite à la cuillère aux herbes potagères, pommes mousseline	
🍷 CHÂTEAUBRIAND DE FILET DE BŒUF	490
cuit au grill, craquant de pommes de terre, condiment d'herbe d'un tigre qui pleure	
🍷 CÔTE DE BŒUF PRIME ANGUS	Pour 2 300/100g
au grill, pommes allumettes, sauce béarnaise	