

## LES INCONTURNABLES

Millefeuille de Pomme de Terre et Foie gras Champignons de Paris, Pomme Granny Smith et Jus truffé Entrée pouvant être proposée dans le menu (supplément menu 15€)	36€
Pigeon de Racan, flambé au capucin Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 25 €)	42 €
Soufflé chaud Amande, coulis de Figue rôtie au miel Huile d'olive ; Glace Biscuit Dessert pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 8 €)	16 €

## MENU DEGUSTATION 4 PLATS

Selon les suggestions du Chef

75€

.....Accord mets/vins 45 €

## MENU DE SAISON

55 € au déjeuner – 65€ au dîner

### Les entrees

Pastèque imprégnée au Cidre  
Sorbet Melon et Guacamole

Langoustine au barbecue, Mayonnaise chaude et Pain toasté  
Tartare Green Zebra au sésame

### Les plats

Peche du jour, Dentelle de Courgette, Coulis Cresson  
Vierge aux herbes fraîches et Noisette

Viande du jour cuite aux Sarments de Vigne  
Tomates anciennes à l'Anis et poudre de Chlorophylle-Amande

### Les desserts

Fromage monté maison *Bleu d'Auvergne, Coulommiers fermier et Mascarpone vieillis ensemble,*

Palet à la Pêche, Ganache Lavande, Cœur de Pêche Jaune  
Biscuit Financier et Crème brûlée. Sorbet Pêche rôtie

## THE UNAVOIDABLE

Potatoe Millefeuille and Foie gras Button mushrooms, Granny Smith Apple, Truffle juice This starter can be taken in the menu (extra charge in the menu €15)	€36
Pigeon from Racan flambéed with capuchin This dish can be taken in the menu (extra charge in the menu €25)	€42
Hot Almond Soufflé, Roasted figs coulis with Honey Olive Oil, Biscuit Ice cream This dessert that can be taken in the menu (extra charge in the menu €8)	€16

## 4 COURSES DEGUSTATION MENU

According to the Chef's suggestions

€75

.....Wine pairing €45

## SEASONAL MENU

€55 at lunch - €65 at dinner

### Starters

Watermelon cider impregnated,  
Melon sorbet and guacamole

Lobster on barbecue, Hot Mayonnaise and toasted bread  
BGreen Zebra Tomatoes Tartar with sesame

### Main Courses

Fish of the day ; Zucchini lace and "Coco de Paimpol"  
Cress coulis, Herbs "sauce vierge" and Hazelnut

Meat of the day cooked with vine shoots,  
Aniseed Heirloom Tomatoes with Chlorophyll powder and Almond

### Desserts

Homemade cheese *Blue from Auvergne, Farmhouse Coulommiers and Mascarpone aged together*

Peach pucks, Lavender ganache, Yellow Peach Heart,  
Financier biscuit and burnt cream. Roasted peach Sorbet

Inc. VAT and service charge