

Les spécialités de la maison depuis 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Jus truffé	46€
Entrée pouvant être proposée dans le menu (supplément menu 21€)	
Perdreau flambé au capucin	52 €
Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)	
Le Lièvre à la Royale	52 €
Plat pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 28 €)	
Fromage monté	22 €
Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne et Mascarpone vieillis ensemble – Fève de Tonka, Piment d'Espelette et Raisin Fromage pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 8 €)	
Soufflé chaud à la noisette	20€
Sauce chocolat et fleur de sel Dessert pouvant être proposé dans le menu (supplément menu 8 €)	

MENU DEGUSTATION en 4 Temps **110€**
(pour l'ensemble de la table)

Accord Mets/Vins Menu Dégustation **55€**

MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES

Soupe de Potimarron

Citron confit et anguille fumée

ou

Venaison de Colvert et Poule faisane

Gelée parfumée au vieux Porto et ail confit

LES PLATS

Poisson du jour en croûte de noisette

Petit épeautre aux Sparassis crépus

ou

Viande du jour

Salsifis et châtaignes

LES DESSERTS

Baba légèrement punché à l'Armagnac Denis Capmartin

Crème fouettée à la cannelle

ou

Poire au vin

Sorbet gingembre, pain d'épices et jus de poivre long

Menu in English



Specialities of the Restaurant from 2002

Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice €46

This starter can be taken in the menu (extra charge in the menu €21)

Partridge flambeed with a “capucin” €52

This dish can be taken in the menu (extra charge in the menu €28)

Hare “à la Royale” €52

This dish can be taken in the menu (extra charge in the menu €28)

Homemade Cheese €22

Blue from Auvergne, Farmehouse Coulommiers and Mascarpone aged together – Tonka beans, Espelette Pepper, Golden grape

This cheese can be taken in the menu (extra charge in the menu €8)

Hot hazelnut soufflé €20

Chocolate sauce with flower of salt

This dessert that can be taken in the menu (extra charge in the menu €8)

TASTING MENU In 4 Times €110
(for the whole table)

Wine Pairing Tasting Menu €55

SEASONAL MENU

€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS

Red squash soup

Confit lemon and smoked eel

or

Mallard duck venison and pheasant hen

Old Port flavoured jelly and garlic gel

MAIN-COURSES

Fish of the day in a hazelnut crust

Small spelt and cauliflower mushroom

or

Meat of the day

Salsify and chestnut

DESSERTS

Baba lightly seasoned with Armagnac

Cinnamon whipped cream

or

Poached pear in wine

Gionger sorbet, gingerbread and long pepper juice