


## LES CLASSIQUES

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, un autre mariné façon « tzatziki »	35
FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES confit au naturel	43
CAVIAR OSCIÈTRE « Sélection Hôtel de Paris » (50g), crème acidulée et blinis	246
FOIE GRAS DE CANARD GRILLÉ, poire, raisin, châtaigne, potiron et betterave, un verre de Château Coutet Cuvée Madame '86	92
 DANS UNE COOKPOT: HOMARD BRETON, artichauts de pays et pâtes Casarecce	98
MESCLUN D'HERBES ET DE SALADES AMERES mêlé d'artichauts épineux et de copeaux de Parmigiano Reggiano	28

## LA TRUFFE NOIRE

RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE	48
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE, épaule de lapin fondante et truffe noire	50
SAINT JACQUES DE NORMANDIE DORÉES, endives et truffe noire	72
RIS DE VEAU FERMIER PIQUÉ DE TRUFFE NOIRE, salsifis meunière	72

Prix Nets en Euros - Taxes & Services Compris

## LA GRILLADE

BAR DE LIGNE CÔTIER pour deux ou DAURADE ROYALE DE LA PÊCHE LOCALE, assaisonnée d'un condiment riviera	(p.p.)	65
CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS DU KANSAS pour deux ou FILET DE BŒUF DE RACE FRANÇAISE, sauce foyot	(p.p.)	55

## LA BROCHE

POUSSIN FOURRÉ D'AROMATES, « diable »		45
CARRÉ D'AGNEAU FROTTÉ DE SARRIETTE en croûte d'herbes		55
CANETON DES LANDES À LA BROCHE, vrai jus		53
PIGEONNEAU DE BRESSE, pommes purée, sauce gourmande		53

## MAIS AUSSI

SOLE DE PETIT BATEAU EN DOLCE FORTE, blettes de Nice		63
TURBOT CÔTIER EN TRONÇON, coquillages au vert		65
CÔTE DE VEAU FERMIER AU SAUTOIR, garniture grand-mère		58

## VOTRE GARNITURE AU CHOIX

POMMES DE TERRE	Purée Allumettes Soufflées	ou	LÉGUMES	Bouquetière Grillés Haricots verts au beurre échiré Épinards en feuilles
-----------------	----------------------------------	----	---------	---

*la garniture supplémentaire 11 €*

Prix Nets en Euros - Taxes & Services Compris