

# LE MENU DEGUSTATION

*Servi pour la table entière.*

Mise en bouche

Les deux entrées du menu du moment

Sorbet

Un plat du menu du moment

Le dessert

Sans boissons : **75 €**

Avec sélection de vins : **99 €**

## LE MENU DU MOMENT

La mise en bouche

### ENTREE AU CHOIX

La raviole ouverte de Gambas

Tomberries, curry vert, espuma mimolette.

OU

Le foie gras en trois préparations , poêlé sur figue rôtie,  
en terrine au Jurançon, crème brûlée aux pommes.

### PLAT AU CHOIX

Le cochon Ibérique en cuisson lente, tian de légumes du moment

Sauce au paprika fumé

OU

Le dos de cabillaud Royal salé du matin, tombée de jeunes pousses  
d'épinards, sauce mousseuse au Champagne.

### DESSERT AU CHOIX

La poire pochée, coulis de chocolat au lait, éclats de meringues,  
glace au caramel beurre salé.

OU

Le plateau de fromages (+ 8€).

Sans boissons : **55 €**

Avec sélection de vins : **75 €**

## LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Notre foie gras de canard en deux préparations, poêlé sur figue rôtie, en terrine au Jurançon, crème brûlée aux pommes. **27**
- Les croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord, persil frit, citron. **22**
- La raviole ouverte de Gambas, Tomberries, curry vert, espuma au parmesan. **27**
- Le gravlax de saumon maison, pain toasté et sorbet à l'aneth. **20**
- Les croquettes aux fromages et Parmesan maison, salade croquante. **18**
- Les ris de veau de cœur dorés au beurre, girolles à la crème Isigny (*en plat*). **34 (42)**

## LES PLATS DE VIANDE ET POISSON

- Le filet pur de bœuf grillé sauce au poivre, ou sauce Gorgonzola. **33**
- Le pigeonneau rôti et désossé, jus de carcasse aux baies de genévrier. **35**
- Le Cochon Ibérique, tian de légumes du moment, sauce au paprika fumé. **28**
- Le Dos de cabillaud Royal, tombée d'épinards, sauce mousseuse au Champagne. **28**
- La sole de la Mer du Nord simplement rôtie au beurre demi-sel. **38**

## LE HOMARD DU VIVIER

- Le homard de 600 gr décortiqué, en Belle-Vue, grillé, beurre parfumé aux fines herbes (1 personne). **70**