

Le Nouvel an 2025

Par le chef Julien LEPRÊTRE



Champagnes

	V. 12cl	Btl. 75cl
CHARLES MIGNON Brut	13.50	80.00
DEUTZ Brut	15.00	90.00
RUINART Brut	-	105.00
BILLECART SALMON Brut	-	90.00
BILLECART SALMON Rosé	-	130.00
PROSECCO	8.00	50.00
MAGNUM (150cl) DEUTZ BRUT	140.00	

Prix Nets en euros

Entrées

CROQUE jambon blanc et gouda truffé	12.00
♥ TARTARE DE SAUMON ET DORADE AU GINGEMBRE ET AGRUMES <i>salade de mâche et betterave</i>	14.00
VELOUTÉ DUBARRY, <i>tuile au parmesan</i>	12.50
ASSIETTE DE 6 HUÎTRES DE CANCALE <i>Bretagne N°2</i>	18.00
ASSIETTE DE 12 HUÎTRES DE CANCALE <i>Bretagne N°2</i>	32.00
LES 6 GROS ESCARGOTS à la bourguignonne, <i>beurre, ail, persil</i>	18.00
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ <i>toast de pain de campagne et crème à l'aneth</i>	18.00
♥ FOIE GRAS MI-CUIT, CHUTNEY DE MANGUE MAISON ET PAIN D'ÉPICES	22.00
♥ COQUILLE SAINT JACQUES GRATINÉE <i>fondue de poireaux au Noilly Prat</i>	18.00
VÉRITABLE SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	14.00

Viandes

♥ CARBONADE FLAMANDE <i>frites maison</i>	24.00
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE <i>sauce aux morilles et au Porto, purée Grand Palace</i>	26.00
♥ MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES DU TRAPPEUR <i>sauce à l'orange, gratin de potiron à la muscade</i>	28.00
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 5 HEURES AUX 5 PARFUMS <i>semoule aux raisins secs, abricots secs et amandes effilées</i>	28.00
BURGER DE BOEUF D'AUBRAC AU FOIE GRAS POÊLÉ <i>Comté et chutney d'oignons, frites maison et panaché de salades</i>	26.00

Poissons

DOS DE CABILLAUD <i>sauce vierge aux coques, pôlée de légumes anciens</i>	28.00
♥ SAINT-JACQUES SNACKÉES <i>purée de panais et beurre blanc émulsionné au Champagne</i>	28.00

Végétarien

RISOTTO DE BUTTERNUT <i>fromage de chèvre frais et noix de pécan</i>	19.50
♥ TARTE FEUILLETÉE AUX LÉGUMES D'HIVER CONFITS <i>caramel balsamique, noisettes et pignons de pin torréfiés</i>	19.50

Desserts et fromages

BABA ROYAL AU RHUM SAINT JAMES AMBRÉ <i>mangue, passion et Chantilly</i>	12.00
♥ PROFITEROLE AU NOUGAT GLACÉ <i>pot de chocolat chaud et Chantilly</i>	12.00
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES <i>mangue et passion</i>	14.00
♥ ROCHER AU CHOCOLAT <i>crème anglaise</i>	12.00
♥ MONT-BLANC <i>crème de marron, meringue, cassis et myrtilles</i>	12.00
TARTE TATIN <i>boule de glace Berthillon à la vanille</i>	12.00
CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>assortiment de 3 mini desserts</i>	12.00
FROMAGES FERMERS AOP	
<i>Saint-Nectaire Fermier, Saint-Marcellin et Ossau-Iraty, confiture de fruits rouges, pain de campagne toasté</i>	LA PART AU CHOIX 7.00
LES TROIS FROMAGES	14.00
♥ Brillat-Savarin à la truffe, <i>salade de Mâche et Noix</i>	LA PART 12.00