

Menu du Midi

2 plats : **28.00 €** - 3 plats: **33.00 €**

Nems d'Aubergines Croustillantes

Farcies au Fromage de Chèvre Herbacé.

Crispy Eggplant Stuffed with Goat Cheese

OU

Salade de Magret Fumé et Foie Gras Maison

Comme une Landaise

Smoked Magret Salad and Homemade Foie Gras

OU

Foie Gras Fumé (suppl 7 €)

Emietté de Nougatine au Sésame, Granité Jurançon

Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Suprême de Volaille Farci, Sauce Mousseline aux Noix,

Aumonière de Pleurotes et Shiitake d'Eybens

Stuffed Chicken fillet, Walnut Sauce, Pleurote and Shiitake mushrooms

OU

Filets de Truite Meunière aux Amandes

Sauté de Pleurotes et Radis Rose, Beurre Mousseux.

Trout Fillets "Meunière" with Almonds, Sautéed Pleurote Mushrooms and Pink Radish

OU

Filet de Bœuf (suppl 9 €)

Cannellonis Truffé au Foie Gras et Butternut

Jus Court à la Truffe

Fillet of beef, Foie Gras and Butternut Stuffed Cannelloni, Truffle Juice

Financier Nutella, Glace Snickers

Mousseux de Cacahuète

Nutella Financier, « Snickers » Ice Cream, Sparkling Peanut sauce

OU

Clafoutis aux Fruits de Saison,

Émulsion Antésite, Glace "car en sac".

Seasonal red fruits batter-pudding, Antesite emulsion, « car en sac » ice cream

OU

Tartelette au Chocolat Valrhona Doré Dulcey, (suppl 4 €)

Pommes Caramélisées, Glace Sirop d'Erable

Dulcey Chocolate Tartle, Caramelized Apples, Maple Syrup Ice Cream

Menu Résident

2 plats : **28.00 €** - 3 plats: **33.00 €**

Nems d'Aubergines Croustillantes

Farcies au Fromage de Chèvre Herbacé.

Crispy Eggplant Stuffed with Goat Cheese

Suprême de Volaille Farci, Sauce Mousseline aux Noix,

Aumonière de Pleurotes et Shiitake d'Eybens

Stuffed Chicken fillet, Walnut Sauce, Pleurote and Shiitake mushrooms

OU

Filets de Truite Meunière aux Amandes

Sauté de Pleurotes et Radis Rose, Beurre Mousseux.

Trout Fillets "Meunière " with Almonds, Sautéed Pleurote Mushrooms and Pink Radish

Financier Nutella, Glace Snickers

Mousseux de Cacahuète

Nutella Financier, « Snickers » Ice Cream, Sparkling Peanut sauce

Menu Tradition

52.00 €

Salade de Magret Fumé et Foie Gras Maison

Comme une Landaise

Smoked Magret Salad and Homemade Foie Gras

OU

Tartare de Poisson Blanc,

Pomme Verte, Mousseux de Coriandre – Céleri
White Fish Tartare, Green Apple, Coriander emulsion – Celery

OU

Foie Gras Fumé (suppl 7 €)

Emietté de Nougatine au Sésame, Granité Jurançon
Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Croustillant de Mignon de Porc,

Légumes au Wok, Sauce Soja – Gingembre
Pork filet mignon, Wok Vegetables, Soy Sauce – Ginger

OU

Filet de Carrelet Poêlé

Calmars Farcis, Mini Légumes
Pan sautéed plaice Fillet, stuffed calamari, Vegetables

OU

Filet de Bœuf,

Cannellonis Truffé au Foie Gras et Butternut
Jus Court à la Truffe

*Fillet of beef, Foie Gras and Butternut Stuffed Cannelloni
Truffle Juice*

Financier Nutella, Glace Snickers

Mousseux de Cacahuète

Nutella Financier, « Snickers » Ice Cream, Sparkling Peanut sauce

OU

Clafoutis aux Fruits de Saison,

Émulsion Antésite, Glace "car en sac".

Seasonal red fruits batter-pudding, Antesite emulsion, « car en sac » ice cream

OU

Tartelette au Chocolat Valrhona Doré Dulcey,

Pommes Caramélisées, Glace Sirop d'Erable

Dulcey Chocolate Tartle, Caramelized Apples, Maple Syrup Ice Cream

Menu Découverte

ATTENTION : Menu servi uniquement pour l'ensemble de la table

65.00 € poisson ou viande

78.00 € poisson et viande

Tartare de Couteau de Plongé et Homard,
Mangue, Combava

Razor clam and Lobster Tartare, Mango, combava

et

Nuage de Lait aux Morilles,
Raviole de Foie Gras Poêlée
light Morel soup, Fried Foie Gras Ravioli

Filet de Veau Basse Température,
Cacao, Poire, Trilogie de Panais
*Low Temperature Veal Fillet,
Cocoa, Pear, Parsnip Trilogy*

OU

Filet de Saint-Pierre et Langoustines Ebouffées
Safran des Jardins de Louise, Euvé de Jeunes Racines aux Epices Douces
*Fillet of Saint-Pierre and Langoustines
Saffron from Jardins de Louise, Steamed Young Roots with Sweet Spices*

Quenelles de Chocolat

Sauté de Griottes et Gelée, Granola Amande, Pistaches Grillées
Chocolate dumplings, Sautéed Morellos Cherries and Jelly, Almond Granola, Grilled Pistachios

Les Entrées

Foie Gras Fumé, Emietté de Nougatine Sésame Granité Jurançon 28.00 €
Smoked Foie Gras with sesame seeds biscuits, Jurançon granita.

Nems d'Aubergines Croustillantes
Farcies au Fromage de Chèvre Herbacé. 20.00 €
Crispy Eggplant Stuffed with Goat Cheese

Salade de Magret Fumé et Foie Gras Maison
Comme une Landaise 23.00 €
Smoked Magret Salad and Homemade Foie Gras

Tartare de Poisson Blanc, Pomme Verte,
Mousseux de Coriandre – Céleri, Sorbet Pamplemousse – Vanille 20.00 €
White Fish Tartare, Green Apple, Coriander emulsion – Celery

Les Poissons

Filets de Truite Meunière aux Amandes
Sauté de Pleurotes et Radis Rose, Beurre Mousseux 32.00 €
Trout Fillets "Meunière" with Almonds, Sautéed Pleurote Mushrooms and Pink Radish

Filet de Carrelet, Poêlé Calmars Farcis, Mini Légumes 30.00 €
Pan sautéed plaice Fillet, stuffed calamari, Vegetables

Végétariens

Assiette de légumes du jour 24.00 €
Plate of vegetables

Les Viandes

(Origine Allemagne – France – Italie)

Filet de Bœuf, Cannellonis Truffé au Foie Gras et Butternut Jus court à la Truffe <i>Filet of beef, Foie Gras and Butternut Stuffed Cannelloni, Truffle Juice</i>	36.00 €
Croustillant de Mignon de Porc, Légumes au Wok, Sauce Soja – Gingembre <i>Pork filet mignon, Wok Vegetables, Soy Sauce – Ginger</i>	32.00 €
Suprême de Volaille Farci, Sauce Mousseline aux Noix, Aumonière de Pleurotes et Shiitake d'Eybens <i>Stuffed Chicken fillet, Walnut Sauce, Pleurote and Shiitake mushrooms</i>	28.00 €

Les Fromages

Fromages Affinés par la Fromagerie « Millésime et Affinage » à Eybens <i>Selected Cheeses from the "Millésime et Affinage" cheeseshop</i>	12.00 €
Fromage Blanc à la Crème. <i>Cottage Cheese with Cream</i>	5.50 €

Les Desserts

Nos desserts étant préparés pendant votre dîner, la commande sera prise en début de repas.
As the desserts are prepared during your dinner, the order is taken before the meal.

Financier Nutella, Glace Snickers, Mousseux de Cacahuète <i>Nutella Financier, « Snickers » Ice Cream, Sparkling Peanut sauce</i>	13.00 €
Clafoutis aux Fruits de Saison, Émulsion Antésite, Glace "car en sac" <i>Seasonal red fruits batter-pudding, Antesite emulsion, « car en sac » ice cream</i>	13.00 €
Tartelette au Chocolat Valrhona Doré Dulcey, Pommes Caramélisées, Glace Sirop d'érable <i>Dulcey Chocolate Tartle, Caramelized Apples, Maple Syrup Ice Creamt</i>	13.00 €