

Notre Chef Lionel Seret vous Présente sa Carte

*Pour Commencer...*

**Les Entrées Chaudes et Froides**

- Foie Gras de Canard*** **28 €**  
Confit en Cocotte, Artichauts Poivrade  
Caramel au Diamant Noir
- Homard Bleu Doré au Beurre d'Ail des Ours*** **35 €**  
Petite Fricassée de Légumes Printaniers  
Emulsion de Petits Pois à la Lavande
- Noix de Saint-Jacques Rôties en Demi-Deuil*** **30 €**  
Jambon Noir de Bigorre et Truffe  
Bouquet de Jeunes Pousses  
Copeaux de Manchego
- Asperges Blanches Cuites « Minute »*** **26 €**  
Vinaigrette au Corail d'Oursin  
Shiso Purple et Poussière de Truffe



*Pour Suivre...*

## **Les Poissons**

***Pavé de Bar Sauvage*** **34 €**

Sucrine Braisée, Chlorophylle de Persil  
Jus Corsé aux Crustacés

***Blanc de Turbot Sauvage*** **38 €**

Cuit sur un Lit de Branches de Fenouil  
Asperges, Écrasé de Pommes de Terre Nouvelles  
Jus Cour à l'Huile d'Argan

## **Les Viandes**

***L'Agneau sous Toutes ses Coutures*** **36 €**

Petits Farcis de Légumes  
Sucs de Viande à la Sobrassade

***Filet de Taureau Charolais*** **39 €**

Asperges Vertes et Pommes de Terre « Fine de Ratte »  
Crème Légère à la Tomette de Brebis  
Glace de Viande à la Truffe



*Et pour bien finir, la petite note de gourmandise...*

## **Les Fromages**

***Les Plateaux de Fromages de Brie et  
de Pâtes Pressées Cuites*** **13 €**

## **Les Desserts**

***Sablé aux Fraises*** **14 €**

Crème Chiboust au Poivre de Séchuan  
Copeaux de Chocolat Noir 80% Ouganda  
Zestes de Citron Vert

***Gourmandise à la Rose de Provins*** **15 €**

Sur les Traces de Thibault IV de Champagne...

***Fondant au Chocolat Noir*** **14 €**

Suprêmes d'Oranges Caramélisés  
Granité au Thé Vert

***Trilogie de Petits Desserts en Trois Services*** **16 €**



« Carte Blanche au Chef »

## Menus proposés par notre Chef

### Menu Gourmand 65 €

#### Amuse Bouche



#### Asperges Blanches des Landes Cuites « Minute »

Vinaigrette au Corail d'Oursin  
Shiso Purple et Poussière de Truffe



#### Pavé de Bar Sauvage

Sucrine Braisée Chlorophylle de Persil  
Jus Corsé aux Crustacés



#### Filet de Taureau Charolais

Asperges vertes et Pommes de Terre « Fine de Ratte »  
Crème légère à la Tomette de Brebis  
Glace de Viande à la Truffe



#### Sablé aux Fraises

Crème Chiboust au Poivre de Séchuan  
Copeaux de Chocolat Noir 80% Ouganda  
Zestes de Citron Vert

## **Menu du Marché 42 €**

(Uniquement le midi)

### ***Lisette Juste Raidie à la Farce Niçoise***

Sorbet à la Tapenade  
Mesclun aux Herbes Fraîches

### ***Escalope de Saumon Fumé***

Choux de Shanghai à la Vapeur Douce  
Sucs de Viande Parfumés à la Truffe

Ou

### ***Poitrine de Cochon Cuit***

à Basse Température  
Petits Légumes Printaniers  
Sauce Sobrassade

### ***Poêlée d'Abricots au Miel***

et Fleur de Lavande  
Tuile aux Amandes

**(Une Entrée + un Plat ou un Plat + un Dessert à 34 €)**

---

## **Menu Découverte 52 €**

**Une Entrée + un Plat + un Dessert**

« Carte Blanche au Chef »

## **Menu Dégustation 90 €**

### Préface

***Pour Mettre l'Eau à la Bouche...***



### Introduction

***Tout un Mic Mac de Saveurs***



### Chapitre I

***Il Etait une Foie le Canard...***



### Chapitre II

***Et Timidement Surgit le Homard Bleu...***



### Chapitre III

***Quand Soudainement le Turbot Sauvage  
S'Invite à votre Table...***



### Chapitre IV

***Heureusement Aussi Doux qu'un Agneau...***



### Conclusion

***Ce n'était pas de la Tarte  
Mais tout est Bien qui Finit Bien.***



Fin

