

A LA CARTE

MIDI ET SOIR

ENTREES

- Asperges vertes des Alpilles du Domaine de Roques-Hautes de Sylvain Erhardt**
Velouté 17 €
- Asperges blanche "Reine de Sologne"**
Cuites à la minute, mousseline aux agrumes 21 €
- Pâté en croûte maison**
Au canard, au veau et au foie gras du Périgord 17 €
- Queues de langoustine, coriandre et citronnelle**
Poêlée de queues de langoustines, fèves et petits pois frais, cappuccino parfumé à la coriandre et bâton de citronnelle 22 €
- Huîtres Perle Blanche N°3**
6 huîtres, beurre ½ sel à la fleur de sel de Guérande, vinaigre à l'échalote 21 €
- Légumes du moment**
En dentelle de parmesan 14 €
- Foie gras de canard du Périgord et Cazette**
En terrine à la Cazette, "vendange tardive" en gelée
Sorbet maison pomme Grany Smith-poivre maniguette, brioche maison toastée 21 €

PLATS

Rigatoni et homard Breton

Gratin de rigatoni à la crème de crustacés, homard Breton, copeaux de speck et parmesan

28 €

Sole de petit bateau de Bretagne

Poêlée meunière, purée à l'huile d'olive du Château d'Estoublon

41 €

Maigre de Bretagne et légumes de la Ferme de Blot d'Annie Bertin

Filet saisi à la plancha, légumes d'Annie Bertin et jus de bouille

29 €

Gambas "Black Tiger" et asperges vertes des Alpilles du Domaine de Roques-Hautes de Sylvain Erhardt

Risotto Arborio crémeux aux gambas rôties et asperges vertes

28 €

Légumes de la Ferme de Blot d'Annie Bertin et agastache

Cocotte de légumes cuits à la minute parfumés à l'agastache

21 €

Canette française

Filet de canette rôti, jus au cacao, gratin de blettes de la Ferme de Blot

28 €

Ris de veau français, rognon de veau

Rôtis aux lardons, champignons de Paris et pommes de terre de Noirmoutier
Jus de veau

29 €

Ris de veau français et morilles

Cocotte de ris de veau français rôtis aux morilles à la crème et pommes de terre de Noirmoutier

41 €

Pluma de porc Ibérique de Bellota

Rôtie, jus parfumé aux olives de Kalamata et gratin Dauphinois

29 €

Filet de bœuf "Aberdeen Angus"

Poêlé, échalotes confites et pomme purée

34 €

FROMAGES

Saint-Marcellin au lait cru

Salade mesclun, brioche à la tapenade d'olives noires maison

14 €

DESSERTS

*** Caramel au beurre salé maison**

Soufflé chaud

14 €

*** Paris-Brest**

Cuit à la minute, sauce caramel à la Cazette

14 €

*** Fraises Gariguettes et pain perdu**

Brioche maison façon pain perdu, fraises et sorbet maison au basilic

14 €

*** La rhubarbe de la Ferme de Blot d'Annie Bertin**

Tarte sablée à la rhubarbe à l'alsacienne, sorbet maison à la fraise

14 €

Mille feuilles

Crème légère au citron, sorbet maison aux agrumes

14 €

Glaces & Sorbets Maison

Tuiles aux amandes

14 €

*** : à commander en début de repas**