

# Les entrées

## LE BUTTERNUT

fin velouté, œuf parfait,  
écume de noisette, miettes de marron

## LE SAUMON

fumé par nos soins,  
crème acidulée au citron combawa

## L'OREILLER

pâté en croûte : volaille confite, champignons  
des bois, gelée fine à l'ail noir du Japon

## LA SAINT-JACQUES

(+5 €)

de France en carpaccio, mangue,  
passion et coriandre

## LE FOIE GRAS

(+5 €)

de canard du Sud-Ouest (Saint-Sozy) mi-cuit  
au naturel, variation coing-noix de Pécan

# Les plats

## LE RISOTTO

au pistou et mijoté de légumes  
d'automne, coulis de roquette

## LE BAR DE NOS CÔTES

nacré à la plancha, méli-mélo de champignons  
des bois, fumet d'agrumes et huile d'argan

## LE MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST

cuit à la plancha, Sechuan, caviar de butternut  
et figues rôties balsamique, jus court au porto

## LA NOIX DE SAINT-JACQUES

(+5 €)

de France nacrée, variation sur le panais,  
caviar de hareng, jus de barde corsé

## LE BŒUF, BLONDE D'AQUITAINE

(+5 €)

filet cuit à la plancha, variation sur la pomme  
de terre et les girolles en persillade

## LE RIS DE VEAU LA SPÉCIALITÉ DU CHEF

(+14 €)

cuit croustillant au sautoir, macaronis, fine purée  
de butternut et marron, foie gras, jus au savagnin

## LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE

(+22 €)

Fregola Sarda aux saveurs de betterave,  
jus de carapaces au gingembre

# Votre menu-carte

entrée, plat, dessert 65 €  
à choisir parmi les plats de la carte

## À la carte

Les entrées 21 €

Les plats 35 €

Les desserts 15 €

# Les fromages 18 €

affinés par la ferme Sainte-Suzanne, plateau

# Les desserts

## LE CHOCOLAT

ganache chocolat et crémeux café en tarte,  
granola aux noix de Pécan

## LE CUBE

nuage de noix de coco au cœur de cacahuètes

## LA POMME

déclinaison autour de la Tatin

## LA POIRE WILLIAMS

Belle-Hélène à ma façon

## LA CHÂTAIGNE

en finger aux éclats de marron confit

# Les glaces et sorbets

faits maison, 3 boules

# Le café 10 €

avec 3 chocolats de Pascal Le Gac,  
chocolatier à Saint-Germain-en-Laye

# Le champagne 17 €

avec 3 chocolats de Pascal Le Gac,  
chocolatier à Saint-Germain-en-Laye