

— Côté Carte —

ENTREES

La pomme de ris de veau et foie gras au sautoir, jus à la figue et vinaigre de Banyuls **42 €**

L'œuf Bio et le Périgord **39 €**

La Saint-Jacques poêlée de Port-en-Bessin, mousseline de Topinambour mi-fumé,
bouillon crémeux au lard de Colonnata et citron jaune **42 €**

L'alliance entre le caviar « Prunier » de Montpon et l'huître « Ostra-Régal », sorbet Péchalou **42 €**

POISSONS

Dos de Maigre de Ligne poêlé, choux-fleurs, pamplemousse et feuille de coriandre **43 €**

Dos de Bar de Ligne braisé, fumet Turmeric et zeste d'orange **43 €**

VIANDES

Tournedos de filet de Bœuf « Blonde d'Aquitaine » piqué au foie gras de canard,
tout autour des champignons **46 €**

Noisette d'agneau rôtie en croûte de chicorée, premières couleurs d'automne **46 €**

Filet de Chevreuil poêlé, betterave et airelles, sauce Grand Veneur **46 €**

FROMAGES

Plateau de fromages frais et affinés de chez Monsieur Didier Bois **20 €**

DESSERTS

Clin d'œil de « Pierre » **20 €**

La poire et la noix en harmonie de saveur **20 €**

Entre la figue et le pruneau **20 €**

Le chocolat Valrhona et l'automne **20 €**