

au gré des sens...

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : **37 €**

1 entrée, 2 plats, fromage et dessert : **48 €**

.Mise en appétit...

Nos entrées :

.La queue de bœuf au foie gras de canard,
Pointes d'asperges vertes, oignons nouveaux

.OU

.Moelleux de crevettes et Saint Jacques au corail d'oursin,
Billes glacées de carottes des sables ; trait safrané

.OU

.Le Petit Léoncel en raviole ;
Velouté de courgettes vertes à la menthe fraîche du jardin

au gré
des sens...

Nos plats

.Une superposition de daurade royale ;
Poirettes braisées et chips de scorsonères, jus printanier

.OU

.Cube de cabillaud cuit sur la peau à l'huile d'Arabica,
Crème brûlée au lard fumé, transparence dorée au pain de betterave

.OU

.Dos de bar cuit à la vapeur de Norhy,
Bisque corsée d'étrilles à la coriandre fraîche et cerfeuil

... ..

.Carré d'agneau cuit à l'os,
Purée d'ail rose frais et rattes du Touquet, jus au Sarawak

.OU

.Suprême de pigeonneau de Mr Chabert servi rosé,
Sa cuisse confite 12heures,jus corsé au vin de Brezème

.OU

.Lomo Ibérico cuit au sautoir, croustillant de pied de porc aux herbes fraîches,
Jus léger aigre doux

... ..

.Fromage frais, affiné ou spécialité maison

.Suivi de desserts...

au gré
des
sens...

la curiosité, l'envie, le plaisir

... un joli défaut

Autour de...L'asperge...

59€

.un prélude en appétit...

.Pointes d'asperges vertes croquantes,
Escalope de foie gras de canard poêlée au vinaigre de miel

.Royal d'asperges, coulis tiède de cornu des Andes,
Caviar d' Aquitaine

.Juste une pause...

.Dos de bar cuit à la plancha, pointes d'asperges en tempura,
Echalotes Longuée confites au sel de Camargue

.Choix des fromages

.Suivi de desserts...

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives.

La

c
u
r
i
o
s
i
t
é

...

l'
e
n
v
i
e

Un

joli

défaut

...

le

p
l
a
i
s
i
r

L'épicurien
LA CARTE...

.Les entrées

.Terrine de foie gras de canard cuit au torchon,
Jeunes pousses à l'huile de truffe **24 €**

.Moelleux de crevettes et Saint Jacques au corail d'oursin,
Billes de carottes des sables ; trait safrané **26 €**

.Les poissons

.Dos de bar cuit à la plancha, pointes d'asperges en tempura,
Echalottes Longuée confites au sel de Camargue **34 €**

.Cube de cabillaud cuit sur la peau à l'huile d'Arabica,
Crème brûlée au lard fumé,transparence dorée au pain de betterave **32€**

.Les viandes

.Filet de bœuf Charolais, morilles, truffe,
Escalope de foie gras de canard poêlée **38 €**

.Lomo Ibérico cuit au sautoir,
Croustillant de pied de porc aux herbes fraîches,jus léger aigre doux **32€**

.Notre plateau de fromages affinés : 10 €

.Suivi de desserts : 12 €

Tous plats pris à la carte demande une préparation de 25 min. environ.

L'
é
p
i
c
u
r
i
e
n