

## Les Entrées

Sphère de Foie Gras de Canard Mi Cuit Cœur de Fraise et Sorbet Acidulé au Vinaigre de Xérès	16 €
Bavarois à la Chair de Tourteau, Fine Gelée à l'Aneth Espumas de Pamplemousse et Caviar de Citron	14 €
Raviole Langoustine Bretonne et de Menthe Poivrée, Rafraîchi de Granny Smith et Sorbet Wasabi, Dans une Emulsion Infusée au Poivre de Sichuan Vert	16 €
Bille Croustillante de Grenouille Persillée, Crèmeux Fenouil Emulsion à l'Ail Doux	14 €
Escalope de Foie Gras Poêlée, Aux Fruits du Marché	17 €

## Les Poissons

Rôti de Lieu Noir Chemisé de Lard Fumé Niçoise de Légumes, Cromesquis de Tomate, Tapenade, Coulis de Poivron	17 €
Pavé de Cabillaud Demi Sel Rôti, Poêlée de Poulpe à la Provençale, Légumes Glacés au Thym et Ring D'Oignon	19 €
Frito de Homard Breton à la Chapelure de Chorizo Etuinée de Légumes du Marché, Emincé de Truffe d'Eté, le tout Fumé sous Cloche Minute	35 €

## Les Viandes

Souris d'Agneau Confite à Basse Température,  
au Jus d'Oignon Doux,  
Pomme Grenaille et Tomate Confite,  
Rôtie au Romarin 18 €

Hamburger de Filet de Bœuf Rossini,  
Poêlée de Champignons du Moment,  
Sauce Périgueux, Julienne de Truffe Blanche 28 €

Poitrine de Canette Rôtie à la Verveine,  
Pêche Blanche au Vin de la Côte Roannaise Epicé  
Mousseline de Carotte Fane au Curcuma 19 €

Pomme de Ris de Veau Rôti,  
Foie gras, Morille, Truffe Blanche, Pommes  
Cocotte, Sauce Périgueux le Tout Cuit Luté 33 €

## Les Fromages

Assiette Trois Fromages (Maison Mons) 6,50 €

## Les Desserts

Variation d'un Mojito Accompagné de Son	
Cigare de Mousse au Chocolat Fumé de la Maison Weiss	10 €
Assiette de Sorbets Maison	10 €
Sablé Breton à la Fleur de Sel Glacé d'un Confit de Fruits Rouges Et de Fruits Frais des Monts du Lyonnais, Rafraîchi d'une Crème Yuzu et Sorbet à la Rhubarbe	10 €
Suggestion du Marché	10 €

### Menu Enfant 12 €

Un menu enfant vous est proposé à l'oral, sur demande, en fonction des produits des menus ou des produits du jour