

Carte Hiver 2019

Entrées et Crustacés

- « Homard bleu » étuvé en carapace, fine tranche d'avocat parfumé à l'huile d'olive, « Gratte semelle » et pamplemousse chinois
 - Le demi homard 56 Euros
 - Le homard entier 84 Euros
- Le blanc de Poireaux à la chair de crabe délicatement assaisonné aux épices Satish, Crèmeux d'œuf « bio » aux langues d'oursins 55 Euros
- Escalope de foie gras poêlée, coussinet de betterave et raifort à l'anguille fumée, Jus de Shiso rouge 51 Euros
- L'Œuf de la « Poule aux œufs d'Or » mollet, Infusion des sous-bois Nid en spaghettis de céleri blanc au citron confit et nectar de cazette, 47 Euros

Coquillages et Poissons

- Huitres spéciales Gillardeau N°2, flanquée de caviar Kristal Choux fleurs relevées d'une gelée de bœuf 55 Euros
- Raviole de poulpe de Méditerranée et coquillage aux herbes, Blanc de cabillaud en vapeur de brandade et mousseux de haddock, velours de safran 52 Euros
- Saint-Jacques juste raidies au beurre demi-sel légèrement poivré de Sichuan, Papeton d'endives et en salade, caramel de clémentine 57 Euros

Viandes et Volailles

- Lièvre à la Royale en 2 versions
 - d'Antonin Carême 65 Euros
 - Façon à la mode Sénateur Couteaux
- Le dos de chevreuil doré au sautoir gratiné de pain d'épices, salsifis frottés au wasabi, Jus de gibier au poivre de Jamaïque 58 Euros
- Pièce de veau « Tradition Française » cuite lentement en cocotte, Pomme de terre « Institut de Beauvais » confit à la crème, jus truffé 55 Euros
- Royale de cochon « Bio » de la ferme de Beauregard en effiloché Pickles d'oignons doux des Cévennes, feuilles de choux de Bruxelles sautées, sauce civet 51 Euros
- L'entrecôte de bœuf « Black Angus » en tranche épaisse, Royale de moelle et compotée d'échalotes, jardin de légumes d'hiver Réduction de Porto au foie gras et truffes 135 Euros/2 pers

Fromages

- La cave à Fromages de nos régions. 24 Euros

Desserts

- Cristalline imprimée de graines de Sésames, espuma chocolat /citron vert, sorbet Yuzu
- Saveur d'Orient au Litchi parfumé à l'eau de Rose, sorbet Litchi
- Diverses textures de Poire à l'Hibiscus, crèmeux vanille, sorbet poire

Tous nos pains sont « fait Maison », à base de farine BIO
Tous nos tarifs sont TTC et service compris /Toutes nos viandes sont d'origine Française ou Américaine

Terrain et Tradition*

L'Œuf de la « Poule aux œufs d'Or » mollet,
Nid en spaghettis de céleri blanc au citron confit
Et nectar de cazette, infusion des sous-bois

Royale de cochon « bio »
de la ferme de Beauregard en effiloché,
pickles d'oignons doux des Cévennes
Feuilles de choux de Bruxelles sautées, sauce civet

Pré Dessert

Dessert au choix à la carte

Mignardises et Friandises

66 Euros

* Servi du jeudi au lundi sauf vendredi soir, samedi soir et jours fériés

Entre Terre & Mer

Le blanc de Poireaux à la chair de crabe
Délicatement assaisonné aux épices Satish,
Crèmeux d'œuf « bio » aux langues d'oursins.

Raviole de poulpe de Méditerranée
et coquillages aux herbes,
Blanc de cabillaud en vapeur de brandade,
Mousseux de haddock, velours de safran

Pièce de veau « Tradition Française »
cuite lentement en cocotte
Pomme de terre « Institut de Beauvais »
Confit à la crème, jus truffé

La cave à fromages de nos régions

Pré Dessert

Dessert au choix à la carte

Mignardises et Friandises

96 Euros

Saveurs Gourmandes

Médaille de « Homard bleu » étuvé en carapace,
Fine tranche d'avocat parfumée à l'huile d'olive,
« Gratte semelle » et pamplemousse chinois

Huitres spéciales Gillardeau N° 2,
Flanquée de caviar Kristal
Choux fleurs relevées d'une gelée de bœuf

Saint-Jacques juste raidies au beurre demi-sel
Délicatement poivré de Sichuan,
Papeton d'endives et en salade,
Caramel de clémentine

Granité champagne / cardamome,
Émulsion citron jaune

Le dos de chevreuil doré au sautoir
Gratiné de pain d'épices, salsifis frotté au wasabi,
Jus de gibier au poivre de Jamaïque

La cave à fromages de nos régions

Pré Dessert

Dessert au choix à la carte

Mignardises et Friandises

121 Euros

A la découverte

de Jérôme Nutile

Jérôme Nutile vous invite à découvrir
son univers culinaire et ses dernières inspirations
au travers d'un menu dégustation décliné en 6 plats
suivis de fromages et dessert.
Menu unique pour l'ensemble de la table

170 Euros

Servi le déjeuner jusqu'à 13h et le dîner jusqu'à 21h