

## Les Entrées

---

### HOMARD

Médaille au four, panacotta et purée de chou-fleur,  
beurre de homard parfumé à la coriandre. 39 €

### TRUFFES FRAICHES DE BOURGOGNE

Œuf inversé, pommes de terre en crumble,  
butternut en deux cuissons et émulsion de ventrèche de Noir de Bigorre. 35 €

### FOIE GRAS DE CANARD

En escalope poêlée au verjus. 35 €

## Les Poissons & Crustacés

---

### NOIX DE COQUILLES ST JACQUES

Snackées au beurre de cacao,  
purée de butternut relevée au gingembres confits. 32 €

Pressé de Homard Michel Houellebecq (A commander la veille). 52 €

*Plat créé pour son roman « la carte et le territoire » prix Goncourt 2010*

## Les grands plats de la Chasse

---

Terrine de sanglier aux noisettes, trompettes de la mort et foie gras,  
compote d'ananas et gingembre 26 €

Pâté de foie de sanglier aux quatre épices & Porto. 18 €

Suprême & cuisse de Grouse d'Ecosse rôties,  
purée d'échalottes à la bière,  
jus de cuisson au whisky "Famous Grouse". 48 €

Le célèbre "Lièvre à la royale". 69 €

Paleron de Cerf en civet à la Française 45 €

## Les Viandes et Volailles

---

### BŒUF CHAROLAIS AOP ET TRUFFES NOIRES

En filet Rossini, purée à la truffe et sauce Périgueux.

45 €

### PIGEON DU POITOU

Suprême rôti & laqué au miel d'épices,  
purée de carottes & moutarde, légumes du potager, sauce salmis.

42 €

## Les Fromages à l'assiette 14 €

---

Fromages de France affinés par la maison Soufflard.

## Les Desserts de Karina 19 €

---

### VANILLE & TRUFFE (+5 €)

Macaron à la vanille de Madagascar,  
meringue glacée à la truffe.

### CASSIS

Succès aux cassis par Karina.

### POIRE DU JARDIN

Pochée au vin rouge et épices,  
panacotta à la vanille de Madagascar et fine gelée à la crème de cassis.

### GLACES & SORBETS MAISON

Assortiment de glaces et sorbets.