

# LA CARTE DE PATRICK BERTRON

## ENTRÉES

	€
FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, DÉLICATE GELÉE AU BOURGEON DE CASSIS ET MOUSSE AU CÉDRAT	58
LÉGUMES ET RACINES DE SAISON CUIITS À L'ÉTUVÉ, GAUFRES MINUTE AU JUS DE PANAIS ET POUSSÉS DE SALADES	60
FOIE GRAS DE CANARD GRILLÉ PUIS PÔCHÉ DANS UN BOUILLON À LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM	80
ESCARGOTS GROS GRIS EN RAVIOLE OUVERTE AUX POUSSÉS D'HERBES, TOMBÉE DE BLETTES AU CURRY VERT, BOUILLON AU CRESSON	48
HUITRES CREUSES DU PAYS DES ABERS EN DEUX FAÇONS, CHAUDS EN CHARTREUSE DE POIREAUX NAINS ET VELOUTÉ PARMENTIER, FRAICHES AVEC UNE CRÈME DE CHOUX FLEUR ET CROQUANT DE PIEDS D'HUITRE AUX ÉCHALOTES	68

## POISSONS & CRUSTACÉS

FILET DE SAINT-PIERRE PÔCHÉ AU BEURRE D'AROMATES, MILLEFEUILLE DE BETTERAVE ET HUITRE AU JUS IODÉ	80
BAR DE PETIT BATEAU ET BLANC DE SEICHE PÔLÉS, CANNELONI DE CÉLÉRI, SAUCE MOUTARDE ET RAIFORT	88
NOIX DE SAINT-JACQUES ET ORMEAUX DE PLEINE MER AUX ARTICHAUTS, CROMESQUI GOURMAND AU CORAIL ET CITRON BERGAMOTE, SAUCE AU VIN BLANC ET À L'AIL	78

## VIANDES, VOLAILLES & GIBIERS

CÔTE DE VEAU FERMIER CUIE EN COCOTTE, JUS À LA CAZETTE DE NOISETTE, CARRÉ DE PETITS LÉGUMES ET COMPOTÉE DE PIED DE VEAU, CŒUR D'ÉCHALOTE CONFITE ET ROGNON	120
PERDREAU GRIS SAUVAGE FARCI ET RÔTI À LA BROCHE, MILLEFEUILLE DE BUTTERNUT ET CHAMPIGNONS, JUS AUX SARMENTS FUMÉS	95
DOS DE CHEVREUIL RÔTI À LA VERVEINE, PETITE POMME FARCIÉ ET NAVET BOULE D'OR, FILET MIGNON EN CARPACCIO POIVRÉ	89
FILET DE COLVERT DE CHASSE AUX PANAIS ET CHOUROUTE DE RUTABAGA, CONFIT D'ABATTIS ET JUS AUX AIRELLES	72
PIÈCE DE FAUX-FILET AOP BŒUF DE CHAROLLES, JUS AU FOIN ET TARTARE À L'ÉPICE DE BOURGOGNE	95
LIÈVRE À LA ROYALE EN DEUX FAÇONS, PURÉE DE RATTES ET PÔLÉE DE CRATERELLES	92

## LES CLASSIQUES DE BERNARD LOISEAU

JAMBONNETTES DE GRENOUILLES À LA PURÉE D'AIL ET AU JUS DE PERSIL	66
SANDRE À LA PEAU CROUSTILLANTE ET FONDUE D'ÉCHALOTE, SAUCE AU VIN ROUGE	80
BLANC DE VOLAILLE FERMIÈRE ET FOIE GRAS DE CANARD PÔLÉ À LA PURÉE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE	97
RIS DE VEAU DORÉ À LA PURÉE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE	120

UN SALON EST MIS À DISPOSITION DES FUMEURS À LA FIN DU REPAS.  
TOUTES NOS PRESTATIONS SONT PRIX NETS, VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANCE

## LES FROMAGES

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS NOISETTES D'ITALIE ET FIGUES DE TURQUIE, PAIN AUX FIGUES ET PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ	25 €
ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION (SERVIE EN SUPPLÉMENT DE NOS MENUS)	16 €

## LES DESSERTS DE BENOÎT CHARVET

PAMPLEMOUSSE ET ORANGE SANGUINE, PARFAIT À LA CARDAMOME VERTE ET ASPIC, SABLÉ AUX AMANDES ET SORBET À LA BERGAMOTE	32 €
ATOME DE CHOCOLAT JAVA CROQUANT ET CRÉMEUX, SABLÉ CACAO ET MOUSSE LÉGÈRE	28 €
CECI N'EST PAS UNE POMME ! GELÉE DE POMME GRANNY-SMITH ET SORBET AU JASMIN, TUILE CROUSTILLANTE AUX ÉCLATS DE SABLÉ	30 €
LA POIRE EN CHEF D'ŒUVRE, LOUISE BONNE POCHÉE AU CASSIS, SORBET POIRE À L'ÉPICE DE BOURGOGNE ET COMPOTÉE À L'EAU DE VIE	32 €
CHOCOLAT AU LAIT ET LIMONCELLO BARRE FOURRÉE DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET NOIX DE PÉCAN, MERINGUE CITRONNÉE	30 €
ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS AUX FRUITS DE SAISON	20 €

## LES CLASSIQUES DE BERNARD LOISEAU

ROSE DES SABLES À LA GLACE PUR CHOCOLAT ET COULIS D'ORANGE CONFITE	24 €
SAINT-HONORÉ « CUIT MINUTE » À LA CRÈME CHIBOUST POUR DEUX PERSONNES - ATTENTE 45 MINUTES	48 €

