

Menu Découverte

(Servi pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche

Risotto à la Noix de Saint Jacques, Potiron et Pecorino à la Truffe

Ragoût fin de homard et lait de crustacée quelques crudités à l'herbe Royale

Granité du Château Eza

Le Pot au Feu en Cocotte, Mouillettes de Foie Gras au Porto Blanc

Une pause gourmande autour du café, en 4 états, Chaud, Glacé, en Choux et Entremets

Menu Dégustation

(Servi pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche

Soupe Crémeuse à la courge « Butternut », perlée d'huile de Pépins de Courge

Polenta Moelleuse, légèrement frite, un cube de Foie Gras doré et Bouillon Mousseux au Vieux Pecorino

Etuvée de Langoustines aux feuilles d'Épinards, quelques Petits Pois, une réduction de Carapaces à l'huile de Gingembre

Granité du Château Eza

Carré d'Agneau Mariné, puis Rôti au four, une concassée de Courgettes à l'Ail Doux

Pré Dessert

Une éruption chocolatée ... des retombées de poires fondantes, rafraichies d'éclats d'amandes dorées

Notre Carte Gourmande

Les Entrées

Le foie gras de canard cuit au naturel, condiment aux figues et écorces d'agrumes

34 €

Ravioles végétales au Céleri, Truffes et Noisettes aux sucs de Cèpes

32 €

La Châtaigne en bouillon perlé à l'huile vierge, Foie gras Poêlé

24 €

Tendre Poulpe et Pommes « Grenailles » en salade tiède, vinaigrette à l'Estragon

Copeaux de « Pata Negra Bellota »

32€

Caviar Oscietre « blinis, toasts et condiments Moscovites »

13€/gr

Les Poissons

Sauté de Homard aux deux pommes fondantes, « Caviar Baeri » et concentré de crustacés au beurre noisette

65 €

Etuvé de Langoustines aux feuilles d'épinards, quelques Petits Pois, une réduction de Carapaces à l'Huile de Gingembre

55 €

Le Bar de Ligne.....

58 €

Noix de Saint Jacques et coquillages au jus iodé, écrasée de fines rattes du Touquet

39 €

Les Viandes

Carré d'Agneau mariné puis Roti au four, concassé de Courgettes à l'Ail Doux

58€

Ris de Veau braisé, des Cotes de Bettes de l'arrière-pays au Jus, quelques Champignons

39€

Suprême de Pigeon de Racan aux légumes d'Antan, jus acidulé « Aceto di Barolo », râpée de truffes Noire*

56€

Filet de Bœuf Charolais aux Cèpes et voilé de Beaufort, quelques Tomates Mi-séchées et un petit farcis Niçois

58€

Les Desserts

22€

Une éruption chocolatée ...des retombées de poires fondantes, rafraichies d'éclats d'amandes dorées

Une pause gourmande autour du café, en 4 états,

Chaud, Glacé, en Choux et Entremets

« Ne tombe jamais loin du pommier »... Des épices, du miel, et près d'un chêne : Un Diamant Noir tout en douceur

Délicate explosion des papilles... Yuzu fondant au cœur coulant framboise, Une note de gingembre et fraîcheur de litchee

Notre chariot de fromages affinés

25€

* Truffe : *Tuber melanosporum*

Chef de Cuisine : Axel Wagner et son équipe

Prix nets et taxes comprises

Origines de nos viandes : France