Les Menus

Dans un soucis d'organisation du service et de rapidité,
nous vous invitons à nous préciser si vous avez un impératif horaire à la prise de commande.

Inspiration du 24 au 27 Avril 2024 — 42 €

Chaque semaine un nouveau menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert,
servi uniquement au déjeuner, sauf dimanche et jours fériés et pouvant être servi en 1 heure.

Royale de courgette .... Chair de crabe - curry - agrumes - coriandre ...

Mignon de porc ... chorizo - jus aux fruits secs - semoule - légumes confits ...

Sélection de fromages affinés .... salade de jeunes pousses - gelée de cidre ... (supp. 10€)

Fruits rouges .... Glace vanille - parfums de vin chaud - menthe ...

Suggestion — 62 €

accord mets et vins 29 €

Foie gras en dariole ... betterave - vinaigre de framboise - mousse de bleu ...

Lieu jaune ... andouille - pomme de terre - oignon - jus à la moelle ...

Sélection de fromages affinés ... salade de jeunes pousses - gelée de cidre ... (supp. 10€)

Chocolat en pastilla ... CBS - cacahuète - nuage de lait - passion ...

Le pressoir
par Vincent David

Les Menus

Saveurs 84 €

accord mets et vins 39 €

Langoustine ... estragon - pomme - céleri - yuzu ...

Saint - Jacques ... chou - champignons - algues - crustacés ...

Boeuf Black Angus ... sucs de soja - whisky/café - pak choï - lard fumé ...

Sélection de fromages affinés ... salade de jeunes pousses - gelée de cidre ... (supp. 10€)

Fruits exotiques en pavlova ... meringue - estragon - yaourt grec - citron vert ...

Collection

en trois plats et dessert (sans le homard) 105 €
accord mets et vins 39 €

en quatre plats et dessert 125 €
accord mets et vins 48 €

dernière prise de commande pour le menu complet à 13h et 20h45.

Foie gras en gyoza ... maïs - piment doux - piquillos -balsamique ...

Saint-Pierre ... thé fumé - agrumes - soja - basilic ...

Homard ... oursin - boudin basque - endive - tandoori ...

Ris de veau en croûte de cèpe ... langoustine - poire - salsifis - réglisse - panais ...

Sélection de fromages affinés ... salade de jeunes pousses - gelée de cidre ... (supp. 10€)

Sucre soufflé ... pomme verte - shiso - marron confit - noix de Pécan ...

Le pressoir
par Vincent David