

# Comtesse de Fleurville

66 €

Notre chef de cuisine, Sébastien Di Noto, vous propose

\*

Petite mise en bouche

Little tasting

\*

Terrine de foie gras de canard, chutney de mangue et réduction balsamique

Duck foie gras terrine with mango chutney, balsamic reduction

ou - or

St Jacques et Langoustines rôties, caviar d'aubergines et bisque de crustacés

Roasted Scallops and Scampis, eggplant caviar and shellfish bisque

◆◆◆◆◆◆◆◆

Filet de bar poêlé, compotée de tomates à la fève de Tonka, sauce vierge

Roasted bass fillet, stewed tomatoes with Tonka bean and sauce

ou - or

Filet de bœuf charollais embeurrée de pommes de terre

à l'huile de truffe sauce bourguignonne

Beef fillet from charollais, buttered potatoes with Truffle oil, burgundy sauce

◆◆◆◆◆◆◆◆

Sélection de fromages de la maison Giroud, Guilde des fromagers

Various local cheeses from Giroud shop

◆◆◆◆◆◆◆◆

Merci de commander votre dessert en début de repas

Thanks for ordering your dessert at the beginning of the meal

Tartelette aux fruits du marché

Fresh fruit tartlet

ou - or

Gros macaron framboises mûres et tartare de fraise

Raspberries and blackberries large macaroon and strawberry tartare

ou - or

Praliné ganache chocolat noir, confit de poire sauce chocolat

Praline biscuit and dark chocolate cream, and candied pear with chocolate sauce

◆◆◆◆◆◆◆◆

Prix nets - Boissons non comprises - Net prices drinks not included

Conformément à la législation en vigueur, nous vous informons que notre viande est d'origine française

According to the French law, we inform you that our meat is coming from France

# Menu Tradition

46 €

Petite mise en bouche

Little tasting



Ballotine de volaille fermière, foie gras poché au vin rouge et rhubarbe

Ballotine poultry farm, foie gras poached with red wine and rhubarb

ou - or

Grosses

Asperges blanches, cannelloni de saumon confit aux poireaux crème ciboulette

Large white Asparagus, Salmon cannelloni candied with chive cream leeks

\*\*\*\*\*

Filet et Daube de queue de bœuf Charolais, escargots au vin rouge et aubergine

Beef Fillet and Daube from Charolais tail, snail with red wine and eggplant

ou - or

St Jacques poêlées, mousseline de choux fleur, jambon Ibérique et émulsion d'étrille

Roasted St Jacques, cauliflower mousseline, Iberian ham, crabs emulsion

\*\*\*\*\*

Merci de commander votre dessert en début de repas

Thanks for ordering your dessert at the beginning of the meal



Gros macaron mûres et framboises, tartare de fraises à la réglisse

Raspberries and blackberries large macaroon, strawberry tartare with liquorice

ou - or

Chaud, Froid, Noir, Blanc ..... Le Chocolat

Warm, Cold, Black, White ..... The Chocolate



*Enfants 20 €*

(moins de 12 ans)

Un plat garni et un dessert  
suivant suggestion du chef

Main course and dessert suggested by  
the chef for children under 12 years

Prix nets – Boissons non comprises – Net prices drinks not included

# La Carte

## *Les Entrées - Starters*

Terrine de foie gras de canard, chutney de mangue et réduction balsamique 30 €

*Terrine of duck foie gras with mango chutney, balsamic reduction*

St Jacques et Langoustines rôties, caviar d'aubergines et bisque de crustacés 30 €

*Roasted scallops and scampis, eggplant caviar and shellfish bisque*

Salade croquante de légumes, jambon ibérique, gaspacho de tomate 25 €

*Crispy vegetable salad, Iberian ham, gazpacho of tomatoes*

Sur un sablé parmesan, tartare d'avocat et tourteaux, crème citron 25 €

*On a parmesan shortbread, avocado and crab tartare, lemon cream*

## *Les Poissons - Fishes*

Filet de bar poêlé, compotée de tomates à la fève de Tonka, sauce vierge 38 €

*Roasted bass fillet, shewed tomatoes with Tonka bean and sauce*

Filet de cabillaud poché au lait de coco, packchoi 32 €

*Poached cod fillet in coconut milk, packchoi*

## *Les Viandes - Meats*

Filet de bœuf charollais embeurrée de pommes de terre

à l'huile de truffe, sauce bourguignonne 38 €

*Beef fillet from charollais, buttered potatoes with Truffle oil, burgundy sauce*

Pithiviers de pigeon au foie gras et cèpes, jus au thym 32 €

*Boned pigeon in a puff pastry with foie gras and ceps, thyme sauce*

## *Les Desserts - Desserts*

Merci de commander votre dessert en début de repas

*Thanks for ordering your dessert at the beginning of the meal*



Tartelette aux fruits du marché 18 €

*Fresh fruit tartlet according to the market*

Gros macaron framboises mûres et tartare de fraise 18 €

*Large macaron stuffed with raspberries and blackberries and strawberry tartare*

Praliné ganache chocolat noir, confit de poire sauce chocolat 18 €

*Praline biscuit and dark chocolate cream, and candied pear with chocolate sauce*



Prix nets – Boissons non comprises – Net prices drinks not included