

# Les intemporels

Sauf accord unanime sur un choix à la carte,  
à partir de 5 convives, le menu est imposé.

## Le caviar osciètre Imperial Heritage

*Ses blinis cuits minute, crème rabâche caviar 50G - 145€  
Ou Ecrasé de pommes de terre et ciboulette*

## Le foie gras de canard cuit en terrine

*Consommé froid, pain paysan et brioche 75€*

## La truffe en croûte

*Mesclun, en plat nous y ajoutons un écrasé de pommes de terre.  
La truffe entière : 145€ à partager : 175€*

## Les Saint-Jacques de Dieppe juste poêlées

*Quelques légumes de saison, beurre Nantais 85€*

## Les langoustines en beurrée de chou

*Les langoustines rôties en carapace  
Beurrée de chou vert au consommé des têtes 115€*

## La sole Fernand Point

*Filets de sole, fines pâtes, un peu de champignon et tomate, la sauce.  
Le tout glacé à la salamandre. (3 filets) 90€. A partager (2 filets) 160€  
(Servi du 07 mai au 20 décembre)*

## Le poisson de la marée de cette semaine

*Crème au vin jaune, moules de bouchot, crevettes grises, caviar Oscière 110€*

## Le dos de chevreuil en noisettes

*Chou rouge, chicon, rave, poire au vin d'épices, airelles,  
Champignons, jus de chevreuil au cassis, pommes dauphine 115€*

## Le coq faisan en deux recettes

*Les suprêmes cuits sur la carcasse  
Sauce Fine Champagne, pommes amandine, airelles, pomme et rave  
Les pâtes en saucisse à la brabançonne  
Chicon au jus, pommes persillées 2 pers. 170€*

## Le râble de lièvre rôti et Flambé à la vieille prune de Souillac

*Chou rouge, chicon, rave, poire au vin d'épices, airelles,  
Champignons, pommes dauphine, Jus de lièvre corsé à la prune 2 pers. 190€*

## Ris de veau de lait cuit à cru au poêlon

*Sauce bordelaise, échalote, moelle à la coque. 95€*

# Plats à réserver 24h à l'avance

La langoustine royale en ni cuit ni cru

*Caviar Oscietre Imperial Heritage*

*Jus des têtes au piment et whisky tourbé (entrée ou plat léger) 145€.*

Le gros poulet de Bresse rôti à la commande

*Son jus de déglacage, la garniture généreuse d'Éric*

*Pour deux personnes : 225€ - pour trois personnes : 265€*

Le pigeonneau en fine brioche

*Gros pigeonneau, foie gras, truffe, jus de pigeon truffé, épinards, écrasé de pommes de terre.*

*Pour un convive : 135€. A partager 170€*

La darne de gros turbot breton

*Grillée béarnaise ou pochée hollandaise,*

*Grande garniture de légumes adaptée.*

*Pour deux personnes 310€*

Côte de veau de lait français (pour 2 personne). 225€

*Crème aux champignons de cueillette saisonnière, pommes dauphine*

*Quelques légumes cuisinés*

## Fin de repas

Plateau des fromages 35€

Notre grand chariot de desserts de comptoir 30€

*Les soir vendredi et samedi, le dimanche midi*

*Les jeudi et vendredi midi sur réservation*

Notre Nougat Glacé. 30€

*Recette depuis 30 ans*

A COMMANDER impérativement à la commande du repas :

La dame blanche, glace vanille tournée à la commande

*Crème chantilly et crème fleurette, chocolat chaud « Pérou » MARCOLINI 35 €*

Les crêpes Suzette, glace à la vanille

*Préparation réalisée en salle 40€*

La tatin, crème normande.

*Glace à la vanille et caramel au beurre salé, 35€*

La crêpe normande caramélisée et flambée

*Glace à la vanille*

*Servi jusqu'à 23h00. 40€*