



## **Les Entrées**

### **L'Oeuf Parfait Bio**

Sabayon Cèpes Grillés, Pleurote Royale, Lard de Colonnata, Noisettes  
18€

### **Le Végétal**

Alliance de Céréales, Labneh, Mixed Grill Végétal, Sauce Aigre-Douce Relevée  
16€

### **Le Foie Gras de Canard**

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Condiment Clémentines et Baies Roses  
20€

### **La Langoustine**

Flan de Topinambours, Langoustines Rôties, Ecume de Châtaigne à l'Huile de Truffe  
22€

## **La Suggestion du Moment**

Magret de Canard, Polenta Croustillante, Fricassée de Champignons  
Sauce Balsamique et Orange Sanguine  
30€

Prix net en euros, Service compris

## **Les Plats**

### **La Saint-Jacques**

Noix de Saint-Jacques Rôties, Risotto de Riz Noir, Beurre au Safran du Moulin à Vent  
28€

### **Le Boeuf**

Onglet de Boeuf, Pommes Duchesse Forestières, Béarnaise Mousseuse et Ail Noir  
28€

### **Le Végétal**

Choux Farci de Blé Concassé et Petits Légumes, Céleri Rave Rôti, Velouté Miso  
23€

### **Le Ris de Veau**

Beuchelle de Ris et Rognon de Veau, Timbale de Bucatini, Sauce Suprême  
32€

## **Les Desserts**

(A commander en début de repas, pour des raisons de préparation)

### **Le Miel de Surimeau**

Miel de Châtaignier façon Entremets, Orange Amère, Sorbet Yaourt Acidulé  
13€

### **Le Chocolat**

Royale de Chocolat 65%, Crème Namelaka, Glace Vanille au Piment d'Espelette  
13€

### **La Noisette**

Sablé Noisette, Crémeux Chocolat Orellys, Glace au Sucre Muscovado  
15€

### **Le Plateau de Fromages Affinés**

Sélection de Fromages de Chèvre, Vache et Brebis  
11€

## **Menu Gastronomique**

Roussille : Entrée-Plat-Dessert 47€ (avec accord Mets et Vins 66€)

Découverte : Entrée-Plat-Fromage-Dessert 53€ (avec accord Mets et Vins 77€)

Epicurien : Entrée-Poisson-Viande-Fromage-Dessert 65€ (avec accord Mets et Vins 94€)

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Condiment Clémentines et Baies Roses

ou

Oeuf Parfait Bio, Sabayon Cèpes Grillés, Pleurote Royale, Lard de Colonnata, Noisettes

Noix de Saint-Jacques Rôties, Risotto de Riz Noir, Beurre au Safran du Moulin à Vent

ou

Onglet de Boeuf, Pommes Duchesse Forestières, Béarnaise Mousseuse et Ail Noir

Miel de Châtaignier façon Entremets, Orange Amère, Sorbet Yaourt Acidulé

ou

Royale de Chocolat 65%, Crème Namelaka, Glace Vanille au Piment d'Espelette

## **Menu Bistronomique**

Entrée-Plat-Dessert 30€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 24€

(Servi uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf jours fériés)

Poireaux Vinaigrette, Mimosa, Sauce Ravigote

ou

Croque Volaille, Pistaches, Cranberries, Beurre aux Herbes

Filet de Poisson du Marché, Mousseline de Patate douce, Chèvre du Chêne Blanc

ou

Joues de Cochon Braisées, Pak Choi, Nouilles Coriandre Gingembre, Sauce Citronnelle

Crème Chocolat et Riz, Spéculos, Fruit de la Passion

ou

Pomme au Four façon Tatin, Crème Fouettée

## **Menus Enfants**

### Bistro-Môme

(Jusqu'à 12 ans uniquement)

14€

Mac Roussille Burger, Pommes Pont-Neuf, Ketchup Maison

Quasi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille

### Gastro-Môme

Menu Gastronomique en Demi Portion

24€