

## Entrées

### Homard et volaille

En fine quenelles, écume d'une bisque, tomates confites et voile de sucrose

(112 kcals)

24.00

### Escargots de Bourgogne et cuisses de grenouilles

Chutney de lentilles du puy, purée de persil, émulsion à l'ail rose de Lautrec

22.00

### Les coquillages et crustacés

Langoustines, ormeaux, moules de Bréhat et couteaux,

Racine de céleri en pétales, fondant et chips,

émulsion crémeuse au lait de coco et curry vert

(106 kcals)

23.00

### Daurade Royale

En tartare aux paillettes d'algues, fine mousseline de navets au yuzu,

Grecques de légumes

(Biologique)

19.00

### Foie gras de canard du Sud Ouest

En barre et topinambour, gelée de betteraves au chili, pâte de fruits à la cacahuète

27.00

### Crabe tourteau

En gâteau «comme un crab cake»,

salade d'herbettes et chou fleur croquant, crème au wasabi

21.00

### L'en K de caviar Oscietre Kaviari (15g)

Blinis minute, crème fraîche et garniture traditionnelle

51.00

## Légumes

### Rouleau de printemps aux légumes

Sauce thaï au lait de soja, menthe fraîche et cacahuètes

(112 kcals)

15.00 /

### Palette de légumes cuits et crus

Sélection de légumes Biologique de notre jardinier Julien Bouche

jus aux condiments d'hiver

(141 kcals)

21.00 /

## Poissons

### Saint Jacques de Saint Quay

En bonbon truffé au chou de pontoise, riz au lait de châtaigne,  
émulsion de courge à la réglisse  
38.00

### Turbot de Noirmoutier

Cuit meunière raviole de Mona Lisa au foie gras et algues Wakame,  
Jus brun aux aromates  
42.00

### Bar de l'île d'Yeu

Dos rôti, endive caramélisée et légumes racines au beurre de sauge  
Jus clair vinaigré  
38.00

### Brochet de lac

En farce fine vapeur, trait de caviar avruga, panais onctueux au safran d'olivier,  
jus de combawa confit  
(157 kcals)  
35.00

## Viandes

### Filet de bœuf d'Aubrac

Dauphine de joue à l'Espelette, millefeuille de blettes Carbonara, jus de braisage  
43.00

### Pigeon fermier de Pornic

Le coffre poché aux épices puis rôti, les cuisses confites céleri et pomme verte,  
mousseline de pomme, jus de pigeon au verjus  
37.00

### Suprême de pintade fermière conique

Chapelure verte et épices de tajine,  
risotto d'artichaut et carottes au vinaigre d'agrumes  
34.00

### Filet de Biche

En médaillon rôti aux algues nori, purée de betterave et mûres, spätzle aux légumes  
41.00

Chef de cuisine Christophe Hay  
Assisté de Mehdi Baha, Emeric Baroux, Thomas Amalfitano et leur équipe

## Fromages et desserts

Sélection de fromages du Père Fabre, jeunes pousses de salades  
13.00

### Pomme reine des reinettes

Cuite au four, cristalline de noisettes, granité citron vert gingembre, glace très vanillée  
(129 kcals)  
13.00

### Baba Passion

Caramel au vieux rhum et fruits de la passion, crème brûlée vanille onctueuse  
14.00

### Mont blanc

Macaron vanille, marron glacé, crème de marron chantilly et miroir de coing  
14.00

### Barre after eight

Praliné de chocolat au lait, ganache à la menthe poivrée, mousse chocolat, sorbet  
chocolat noir  
(Biologique)  
13.00

### New York cheesecake

En version moderne crémeux et biscuit au beurre salé, sorbet yaourt Bulgare  
13.00

### Café gourmand

Accompagné de ses gourmandises et d'un assortiment de dessert  
14.00

### Glaces et sorbets

10.00

Chef pâtissier Quentin Cunat

Nos légumes sont Biologiques et proviennent du potager de Julien Bouche

Nos viandes sont d'origine française

Nos Poissons sont sauvages avec des origines précises

TVA 7% et service 15% inclus. La Maison n'accepte pas les chèques

## Menu du Marquis

### Homard et volaille

En fine quenelles, écume d'une bisque, tomates confites et voile de sucrose

OU

### Daurade Royale

En tartare aux paillettes d'algues, fine mousseline de navets au yuzu,  
Grecques de légumes

(Biologique)

**\*\* Le Chablisien 'Domaine Bois d'Yver' 2009 \*\***

~~~~~

### Saint Jacques de Saint Quay

En bonbon truffé au chou de pontoise, riz au lait de châtaigne,  
émulsion de courge à la réglisse

OU

### Pigeon fermier

Le coffre poché aux épices puis rôti, les cuisses confites céleri et pomme verte,  
mousseline de pomme, jus de pigeon au verjus

**\*\* Château Peybonhomme les Tours 2009 \*\***

~~~~~

### Mont blanc

Macaron vanille, marron glacé, crème de marron chantilly et miroir de coing

OU

### Pomme reine des reinettes

Cuite au four, cristalline de noisettes, granité citron vert gingembre, glace très vanillée

**\*\* Coteaux d'Aix en Provence 'La Bergamore' 2011 \*\***

**Prix du menu seul :**

**57 euros**

**Accord mets et vins de l'apéritif au café :**

**79 euros**

## Menu dégustation du Caviar

Caviar Prestige de France  
Blinis minute, crème fraîche et garniture traditionnelle

*\*\* Champagne Taittinger ou Vodka \*\**

~~~~~

Caviar Oscière Prestige  
Homard et volaille  
En fine quenelles, écume d'une bisque, tomates confites et voile de sucrine

*\*\* Sauvignon Attitude 'Pascal Jolivet' 2010 \*\**

~~~~~

Caviar Kristal Selection  
Bar de l'île d'Yeu  
Dos rôti, endive caramélisée et légumes racines au beurre de sauge  
Jus clair vinaigré

*\*\* Saint Nicolas de Bourgueil 'Les Rouillères' 2010 \*\**

~~~~~

Barre after eight  
Praliné de chocolat au lait, ganache à la menthe poivrée, mousse chocolat,  
sorbet chocolat noir

*(Biologique)*

*\*\* Champagne Taittinger Rosé \*\**

**Prix du menu seul :  
119 euros**

**Accord mets et vins de l'apéritif au café :  
149 euros**

## Menu Retour du Marché Clin d'œil aux produits de saison

### Les coquillages et crustacés

Langoustines, ormeaux, moules de Bréhat et couteaux,  
Racine de céleri en pétales, fondant et chips,  
émulsion crémeuse au lait de coco et curry vert

(106 kcals)

OU

### Petits gris et cuisses de grenouilles

Chutney de lentilles du Puy, purée de persil, émulsion à l'ail rose

OU

### Daurade Royale

En tartare aux paillettes d'algues, fine mousseline de navets au yuzu,  
Grecques de légumes

(Biologique)

~~~~~

### Plat du jour

Autour de la pêche ou de la boucherie

OU

### Brochet de lacs

En farce fine au vapeur, trait de caviar avruga, panais onctueux au safran d'olivier,  
jus de combawa confit

(169 kcals)

~~~~~

### Sélection de fromages du Père Fabre, jeunes pousses de salades

OU

### Pomme reine des reinettes

Cuite au four, cristalline de noisettes, granité citron vert gingembre, glace très vanillée

(129 kcals)

OU

### Baba Passion

Caramel au vieux rhum et fruits de la passion, crème brûlée vanille onctueuse

OU

### Barre after eight

Praliné de chocolat au lait, ganache à la menthe poivrée, mousse chocolat,  
sorbet chocolat noir

(Biologique)

**Prix du menu entrée/plat ou plat/dessert :**

**39 euros**

Servi au déjeuner du lundi au vendredi