

Carte d'Automne

Les Entrées

- Le crémeux de carottes des sables, moules « pleine mer » panées aux noisettes, espuma chlorophylle 18€
- L'éclair by Tanneau, mousse d'avocat et saumon fumé, perle de citron 18€
- Le foie-gras de canard poêlé et son condiment de poire Williams, pain d'épices maison toasté 24€
- Le Cannelloni de cèpes et girolles, jus de viande corsé et huile de truffe 23€

Les Plats

- L'aile de Raie pochée au lait de coco, julienne de légumes oubliés, guacamole au curry vert 25€
- Le Pot-au-feu de lotte, parfumé au thé noir fumé, riz arlequin aux légumes racines 31€
- Le filet de canette rôti, sauce moût de raisin, gratin de potimarron, châtaignes braisées 26€
- Le perdreau rôti sur canapé de duxelles de champignons, purée de butternut, sommités de brocolis 31€

Les Fromages de Josiane Déal (fromager affineur, Meilleur Ouvrier de France à Vaison la Romaine)

- L'assortiment de fromages affinés 12€
- La trilogie de fromages de chèvre et brebis, confiture Maison 10€

Les Desserts

- L'Entremets à la mangue, quelques fruits exotiques et sorbet Passion 11€
- Le Mi-cuit au chocolat Valrhona, sorbet framboise et ses fruits 11€
- La Poire Belle-Hélène selon Auguste Escoffier 12€
- Le Mont-Blanc revisité et crème glacée aux marrons 12€



Yoann Tanneau
Disciple d'Auguste Escoffier
Membre de l'Académie Nationale de cuisine