

LES ENTRÉES

ASPERGES VERTES ET TOURTEAU

cuit au barbecue japonais, sucs de crustacés
fin sabayon léger parfumé aux mélanges d'épices Kari Gosse. 110 €

POIREAUX D'ILE DE FRANCE

cuits entier au grill, beurre aux algues,
tartare d'huîtres « perle blanche » cébette et citron. 92 €

MACARONI « CANDELE »

farcis de truffe noire, artichaut et foie gras de canard,
gratinés au vieux Parmesan, jus aux brisures de truffe. 102 €

CAVIAR DE SOLOGNE

mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock,
croustillants de sarrasin crème aigrelette. 145 €

LANGOUSTINES ROYALES

juste cuites au thym-citron, condiment « oignon-mangue »,
bouillon des pinces aux agrumes et coriandre. 125 €

MORILLES BLONDES

farcies de ris de veau et jambon de pays,
jus parfumé au vin jaune, mousse de cresson. 105 €

LES POISSONS

HOMARD BLEU

rôti en coque, sauté de légumes du Sud à l'huile d'olive,
sauté d'encornet, chorizo, anchois, piment doux et basilic. 135 €

TURBOT SAUVAGE

doré meunière au poivre rouge de Kampot,
asperges vertes, fines tranches de lard de seiche truffées. 140 €

SOLE DE PETIT BATEAU

cuite au plat, parfumée au thym et ail des ours,
réduction de jus de coques et morilles au vin jaune. 110 €

MERLAN DE LIGNE DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

en croûte de pain de mie imprimé aux amandes,
tétragone mi-cuite relevée à l'huile de curry et péquillos. 79 €

SAUMON DE L'ADOUR

cuit à basse température, poudre d'épice Tandoori,
petits pois à l'huile de persil, vinaigrette poivron jaune. 120 €

LES VIANDES

RIS DE VEAU

piqué à l'anchois, doré au sautoir et beurre d'algues,
couteaux et coques au jus de laitue. 105 €

POULARDE DE BRESSE CUITE EN VESSIE (2 personnes)

les suprêmes cuits au vin jaune, écrevisses, asperges vertes et morilles,
les cuisses cuites au bouillon poireaux, pomme de terre et truffe noire. 320 €

AGNEAU DE LAIT

côtelette rôtie au thym, caillette aux épices, yaourt et herbes fraîches,
merguez et aubergine grillées au feu de bois, socca à l'huile d'olive. 108 €

PIGEON BRESSAN

rôti et laqué, kefta de cuisses aux abats,
choux brûlés au gingembre, jus de rôti flambé au whisky. 98 €

HOMMAGE À NOTRE TERROIR

« Il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits.

C'est pour vous offrir la plus belle expérience de haute gastronomie
que je sélectionne soigneusement tous mes produits
auprès des meilleurs artisans et producteurs français.

Du sel au beurre, des viandes aux herbes fraîches,
pour moi chaque produit est essentiel à la construction d'un grand plat,
le plat qui vous procurera une émotion sincère et inoubliable.

Je choisis des agriculteurs, pêcheurs, éleveurs
qui respectent le temps de la nature, les saisons
et portent toute leur attention à nous fournir
des produits d'une grande qualité nutritive et gustative.

Je partage avec eux la conscience nécessaire au respect des sols, des mers, des forêts
et à la préservation de notre Terre et de nos Mers.

De ces produits, nous tirons l'essence singulière pour en révéler
tout le caractère et toute la richesse à travers des associations uniques.

Je souhaite remercier entre autres
Monsieur Claude Raffin à Saint-Gilles-Croix-de-Vie,
qui nous offre chaque jour le meilleur de la Mer;
le Comptoir des Producteurs et Monsieur Christophe Latour dans le Lot-et-Garonne
qui nous proposent les plus beaux légumes et fruits que notre pays peut nous offrir ;
La ferme La Gayote, qui élève avec respect et grande attention nos volailles de Bresse ;
Marie-Anne Cantin pour ses fromages de caractère exceptionnels,
sans oublier Monsieur Roland Feuillas, qui nous confie ses blés anciens,
incroyable matière première du pain vivant fabriqué en ces lieux,
dans notre propre moulin, et servi chaque jour à notre table.

Ensemble, cuisiniers et producteurs engagés,
nous construisons la cuisine d'aujourd'hui et de demain,
une haute gastronomie consciente des enjeux de notre monde,
qui a le goût de l'époque en regardant l'avenir. »

Eric Frechon



CAVIAR DE SOLOGNE

mousseline de pomme de terre ratte fumée au haddock,
croustillants de sarrasin crème aigrelette.

LANGOUSTINES ROYALES

juste cuites au thym-citron, condiment « oignon-mangue »,
bouillon des pinces aux agrumes et coriandre.

MACARONI « CANDELE »

farcis de truffe noire, artichaut et foie gras de canard,
gratinés au vieux Parmesan, jus aux brisures de truffe.

MERLAN DE LIGNE DE SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

en croûte de pain de mie imprimé aux amandes,
tétragone mi-cuite relevée à l'huile de curry et péquillos.

POULARDE DE BRESSE CUITE EN VESSIE

les suprêmes cuits au vin jaune, écrevisses, asperges vertes et morilles,
les cuisses cuites au bouillon poireaux, pomme de terre et truffe noire.

FROMAGES AFFINES DE NOTRE CAVE

CITRON DE MENTON

pressé en jus et limonade cuit à l'azote
aux saveurs de poire et thym-citron.

CHOCOLAT D'ORIGINE CUBA

en sorbet, meringue soufflée au grué de cacao,
fine feuille et crémeux de chocolat infusé au thym.

LES FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE CAVE 39 €

LES DESSERTS

LA VANILLE DE MADAGASCAR

fagot de vanille en gavotte, crème légère vanillée,
glace à la vanille torréfiée turbinée à la minute. 49 €

MIEL DE PRINTEMPS

parfumé aux fleurs de mimosa, pissenlits et aubépines cristallisées,
crème glacée, émulsion au yaourt. 40 €

RHUBARBE « RED CHAMPAGNE »

cuit en croûte de sucre, parfumé au shizo,
compoté de rhubarbe et son sorbet. 40 €

CITRON DE MENTON

pressé en jus et limonade cuit à l'azote
aux saveurs de poire et thym-citron. 39 €

CHOCOLAT D'ORIGINE CUBA

en sorbet, meringue soufflé au grué de cacao,
fine feuille et crémeux de chocolat infusé au thym. 42 €

