

II/4, faubourg

Avec l'envie de vous offrir le meilleur du pain, notre Chef Boulanger, Matthieu Favier, vous invite à partager le Pain Vivant 100% naturel, fait avec des blés anciens de collection et d'exception, moulus dans notre moulin, au Bristol Paris

LES ENTRÉES

Soupe d'artichaut, escalope de foie gras poêlée, émulsion à la truffe noire 🍄
58 €

Fine brouillade d'œufs au homard, jus des têtes crémé aux épices Cajun
62 €

Pâté en croûte de canard et foie gras, betterave fumée et marinée
48 €

Salade de petit maraîcher, copeaux de Parmesan, vinaigrette à la truffe noire
39 €

Daurade marinée gravelax, vinaigrette au jus de carotte, coriandre et passion 🍄
54 €

Asperges blanches cuites vapeur, assaisonnées vinaigrette au sésame et miso blanc, râpée de poutargue 🍄
46 €

Agnolotti de petits pois et citron confit, crème de haddock fumée et émulsion des cosses
52 €



LES POISSONS

Sandre rôti au poivre mignonette, oignons nouveaux confits au pied de cochon et vinaigre de Xérès, matelote au vin rouge 🍷
54 €

Filet de Saint-Pierre cuit au plat, tarama fumé, gnocchi de pomme de terre, beurre blanc aux oeufs de truite
64 €

Dos de cabillaud confit à l'huile de basilic, marmelade de courgette violon et piquillos, jus des arêtes aux olives noires et chorizo
58 €

Sole de nos côtes à la plancha, pousses d'épinard, huile d'olive vierge aux câpres et citron 🍷
79 €

LES VIANDES

Pigeon et foie gras en croûte de céréales, embeurrée de chou vert frisé au lard fumé
59 €

Tartare de boeuf taillé au couteau, relevé aux anchois et pommes gaufrettes 🍷
46 €

Plat du jour au déjeuner uniquement
49 €

Entrecôte de bœuf cuite à la plancha, mousseline de pomme de terre, confit d'échalotes à la moelle (2 personnes)
170 €

Volaille jaune rôtie en deux services, pommes darphin aux aromates
Salade frisée au vinaigre de Xérès (2 personnes) 🍷
160 €

Vol-au-vent de ris de veau et langoustine, asperges vertes et morilles au vin jaune
86€



10 ANNÉES D'ÉTOILE

*Vincent Schmit est heureux de vous présenter notre menu anniversaire –
10 années d'étoile, disponible pour le déjeuner et le dîner*

Notre menu anniversaire est à choisir pour l'ensemble de la table



Fine brouillade d'œufs au homard,
jus des têtes crémé aux épices Cajun

Soupe d'artichaut, escalope de foie gras poêlée,
émulsion à la truffe noire

Filet de Saint-Pierre cuit au plat, tarama fumé, gnocchi de pomme de terre, beurre blanc
aux œufs de truite

Filet de pigeon et foie gras en croûte de céréales,
embeurrée de chou vert frisé au lard fumé

«Fraise Ciflorette»

170€ (hors boisson)



LES FROMAGES

Fromages affinés de notre cave

25 €

LES DESSERTS

Sorbet pomme verte infusé au shiso, émulsion au yaourt et meringue au citron,
jus de shiso rouge 🍷

27 €

Baba imbibé au vieux rhum, crème légère vanillée, confit d'agrumes

27 €

«Fraise Ciflorette»

27 €

Tarte soufflée au chocolat « Guanaja », praliné noisette,
glace à la vanille Bourbon

27 €

Notre millefeuille à la vanille Bourbon, caramel au beurre salé

27 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Thé, Infusion

10 €



MENU VÉGÉTARIEN

Salade de petit maraîcher, copeaux de Parmesan, vinaigrette à truffe noire

39 €

Soupe d'artichaut à la truffe noire 🍄

52 €

Asperges blanches cuites vapeur, assaisonnées vinaigrette au sésame et miso blanc 🍄

49 €



100% végétalien 🌿

Sans Gluten 🍄



NOS PRODUITS

*Carte élaborée par notre chef Vincent Schmit,
avec l'envie de vous offrir les meilleurs produits pour partager des plats aux
saveurs uniques*



Les légumes bio de Christophe Latour dans le Lot-et-Garonne

Le parmesan des Montagnes de Parme DOP importé par Franco Gulli

La sole de Claude Raffin à Saint-Gilles-Croix-de-Vie

La volaille jaune par la Maison « Dumas », provenance Périgord noir

La selle d'agneau par JA Gastronomie, provenance Angers

La côte de boeuf « Noire de Baltique » par JA Gastronomie, provenance Pologne

Le boeuf pour le tartare des Boucheries Nivernaises

Le pigeon de l'Orléanais et du Gatinais

La truffe noire Le Monde de la Truffe

Le beurre issu de la ferme du Bourg Groux par la Maison Viard Père & Fils

Les blés anciens de Roland Feuillas à Cucugnan

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Les viandes sont d'origine française, irlandaise et allemande*

*Nous tenons à votre disposition une liste des allergènes présents dans nos plats
ainsi qu'une carte de plats pour un régime sans gluten ou végétarien*



II4, faubourg 1'

Ouvert du lundi au vendredi
12h - 14h | 19h - 22h

Ouvert samedi et dimanche
19h - 22h