

DESSERTS

Assiette de fromage
Cheese plate

16

Autour du kiwi
Surrounding the kiwi

17

Chocolat grand cru et sarrasin
Grand Cru chocolate and buckwheat

18

Noisette
Hazelnut

17



LA FONDATION

RÉSIDENCE D'ESPRITS LIBRES

ENTRÉES

Pâté en croûte, foie gras & ris de veau, pickles de légumes	32
Pâté en croute, foie gras and veal sweetbreads, vegetable pickles	
Tarte croustillante aux champignons, pickles de girolles, crème de champignons au raifort	26
Crispy mushroom tart, pickled chanterelles, and horseradish mushroom cream	
Foie gras poché, gel de poire acide à l'estragon et barbe à papa à la cannelle, jus de canard à l'amaretto	34
Foie gras poached, tart pear gel with tarragon and cinnamon cotton candy, duck jus with amaretto	
Crudo de bar, crémeux de maïs au whisky et vinaigrette truffée	28
Crudo of sea bass, creamy corn with whiskey and truffle vinaigrette	
Fondant de pommes de terre, pissenlits, crème crue fumée et coulis de persil	20
Supplément Truffe Noire	15
Potato fondant with dandelions, smoked raw cream and smoked parsley coulis	
Black Truffle Supplement	

PLATS

Pigeon de Pornic rôti, les cuisses en samossa, betteraves glacées, girolles et harissa	49
Roasted Pornic pigeon, legs in samosas, glazed beets, chanterelles and harissa	
Noix de saint jacques, lentilles du Puy-de-Dôme en ragout, guanciale et jus de viande au corail et champagne	42
Scallops, Puy-de-Dôme lentil ragout, guanciale, and a coral and Champagne meat jus	
Girolles et chanterelles au beurre fumé, œuf parfait et mousse de beaufort	30
Chanterelles and girolles with smoked butter, perfect egg and Beaufort mousse	
Volaille truffée, crosnes en persillade et jus aux herbes	39
Truffled poultry, crosnes with parsley, and herb jus	
Bar à l'écaille, carottes de Chantenay, espuma au cumin et jus d'oignon	48
Scaled sea bass, Chantenay carrots, cumin espuma, and onion jus	
Menu dégustation en 5 temps	110
5-course tasting menu	