

MENU

ANDRÉ EN SON TEMPS

49 €

ENTRÉES	
LA ROYALE DE COURGE DOUBEURRE sauce soubise, noix caramélisées et croûtons	LA TRUITE DE LA RÉGION EN GRAVLAX aneth, zestes de clémentine, crème fraîche aux baies roses, brioche toastée
PLATS	
LE POISSON D'ARRIVAGE snacké, carottes à l'anis étoilé, vinaigrette au miel de châtaignier	L'EFFILOCHÉ DE JOUE DE BŒUF gratin dauphinois, jus à l'ail noir
DESSERTS	
LA PAVLOVA AUX AGRUMES D'ÉTIENNE SCHALLER crème légère vanillée, meringue parfumée à la baie de Sil Timur	LA TARTELETTE AU CHOCOLAT ORIGINE BELIZE caramel au beurre salé, cardamome noire

À LA CARTE

ENTRÉES	
LE PÂTÉ EN CROûTE HIVERNAL canard et foie gras, trompette de la mort, chutney d'oignons rouges au vieux vinaigre	25 €
LA ROYALE DE COURGE DOUBEURRE sauce soubise, noix caramélisées et croûtons	19 €
LA TRUITE DE LA RÉGION EN GRAVLAX aneth, zestes de clémentine, crème fraîche aux baies roses, brioche toastée	21 €
POISSONS	
LE POISSON D'ARRIVAGE snacké, carottes à l'anis étoilé, vinaigrette au miel de châtaignier	28 €
LES NOIX DE SAINT-JACQUES panais en mousseline et croustillants, topinambour rôti, fumet de barbes à la fève de tonka	38 €
LE POULPE GRILLÉ houmous, paprika fumé et coriandre, pois chiches croustillants et grenade	26 €
LA MOSAÏQUE DE ROUGET ET FOIE GRAS gelée de bouillabaisse <i>Dans les années 70, Jacques Pic était parmi les premiers à associer la terre et la mer. Anne-Sophie Pic l'a réinventée en ajoutant la gelée de bouillabaisse.</i>	29 €
LE DOS DE CABILLAUD snacké, vichyssoise, pomme de terre croustillante et lard fermier	33 €
LE BOUDIN RICHELIEU champignons des Frères Hensens, sauce Nantua, riz aux vermicelles	28 €

VIANDES	
LA CUISSE DE VOLAILLE CONFITE champignons des Frères Hensens, noisettes, sauce poulette au vin jaune	26 €
LE MAGRET DE CANARD du Domaine de Limagne, cèleri rave rôti, chou kale et poire, jus de canard acidulé	32 €
L'EFFILOCHÉ DE JOUE DE BŒUF gratin dauphinois, jus à l'ail noir	27 €
LA PORCHETTA roulée, menthe, romarin, citron, purée de chou-fleur fumée, jus de cochon	28 €
LA CÔTE DE BŒUF maturée et grillée, beurre persillade, frites maison et salade de jeunes pousses (entre 800 gr et 1,2 kg pour 2 minimum)	100 gr pour 13 €

INSPIRATION DU POTAGER	
LE GNOCCHI À LA ROMAINE purée de patate douce, chou kale et vieux comté	25 €
FROMAGES	
LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS confiture du moment	14 €
LA FAISSELLE aux herbes du jardin	10 €

DESSERTS	
LA PAVLOVA AUX AGRUMES D'ÉTIENNE SCHALLER crème légère vanillée, meringue parfumée à la baie de Sil Timur	15 €
LE BABA AU RHUM BAROKO chantilly à la vanille de Madagascar et zestes de citron vert	16 €
LE SOUFFLÉ GLACÉ À L'ORANGE Le dessert imaginé par Jacques Pic. <i>Un parfait glacé très vapoureux, à la fois voluptueux et aérien, dans lequel le Grand-Marnier sublime l'agrumes.</i>	15 €
LA TARTELETTE AU CHOCOLAT ORIGINE BELIZE caramel au beurre salé, cardamome noire	15 €
LA TATIN AUX POMMES ROYAL GALA À PARTAGER feuilletage caramélisé et crème d'Isigny	26 €
LE CIGARE © ANDRÉ au chocolat d'Équateur vieilli en tonneau, glace au whisky du Vercors et praliné aux amandes d'Hervé Lauzier	17 €

MENU ENFANT 28 €	
LA CUISSE DE VOLAILLE ou LE FILET DE POISSON Accompagné de frites maison et de salade	
ET	
LA SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS MAISON ou LA TARTELETTE AU CHOCOLAT ORIGINE BELIZE	