

La Carte du Chef

Entrées

L'asperge verte en crue et cuite, truffe d'été en vinaigrette de poireau, et racines sèches au balsamique vieilli <i>Green asparagus, raw and cooked, summer truffle with leek vinaigrette, and dried roots in aged balsamic</i>	24€
Risotto de petit épeautre à la truffe de bourgogne, escargot en ragoût et citron confit <i>Spelt risotto with Burgundy truffle, escargot ragout and confit lemon</i>	24€
L'œuf bio en deux cuissons, crème anglaise au vin rouge, champignons braisés et poitrine fumée maison aux pickles d'oignons <i>The organic egg with two cooking methods, red wine custard, braised mushrooms and house-smoked bacon with pickled onions</i>	18€
Le foie gras du Sud-Ouest confit au sel et aromates, déclinaison de clémentine Corse et crosnes fondants, dacquoise à la noisette <i>Foie gras from the Southwest seasoned with salt and herbs, a variation of Corsican clementine and fondant crosnes, hazelnut dacquoise</i>	29€

Plats

Carré d'agneau rôti à l'ail des ours et sa rouelle de gigot confit au jus double, printanière de petits légumes et rattes du Touquet <i>Roasted rack of lamb with wild garlic and slow-cooked leg medallion in a rich jus, spring vegetables and Ratte potatoes from Le Touquet</i>	39€
Le pagre de ligne cuit fondant en émulsion de beurre noisette, pommes de terre confites au fumet, poivrades et mini légumes de saison glacés <i>Sea bream cooked tender in brown butter emulsion Potatoes confit with fumet, peppers peppers and mini glazed seasonal vegetables</i>	43€
Le ris de veau rôti à la verveine, mille-feuille de betterave au saké, panais et figues du jardin <i>Roasted sweetbread with verberna, beetroot millefeuilles with sake, parsnip and figs from the Chef's garden</i>	42€
Mogettes de Vendée cuisinées comme un cassoulet végétal à la courgette et tomate <i>Vendée mogette beans prepared as a vegetarian cassoulet with zucchini and tomato</i>	27€

Fromages

Chariot de fromages de nos régions et ses condiments <i>Trolley of cheeses from our regions and its condiments</i>	14€
--	-----

Desserts

Galets de mousse au chocolat oqo 73%, orangettes confites, mousse au Grand Marnier et crêpes Suzette <i>73% OQO chocolate mousse pebbles, candied orangettes, Grand Marnier mousse and Crêpes Suzette</i>	13€
Clafoutis façon nonette aux griottes confites, crème légère façon vin chaud des Hautes Côtes de Nuits <i>Nonette-style clafoutis with candied morello cherries, light cream like Hautes Côtes de Nuits mulled wine</i>	11€
Le tiramisu au café et chocolat Dulcey, revisité façon « La Gentilhommière », glace latte macchiato et son gel d'arabica <i>Dulcey coffee and chocolate tiramisu, revisited La Gentilhommière, latte macchiato ice cream arabica gel</i>	13€
Fraise Gariguettes, et chocolat Caraïbes 66% en texture à la fève de tonka, granola croustillant de fruits secs <i>Gariguettes strawberries and 66% Caraïbe chocolate with tonka bean textures, crunchy dried fruit granola</i>	15€

Toutes nos viandes sont d'origine France,
En cas d'allergènes, merci de nous le communiquer en début de repas