

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** 24€
Green asparagus, raw and cooked, summer truffle with leek vinaigrette, and dried roots in aged balsamic
- Risotto de petit épeautre à la truffe de bourgogne, escargot en ragoût et citron confit** 24€
Spelt risotto with Burgundy truffle, escargot ragout and confit lemon
- L'œuf bio en deux cuissons, crème anglaise au vin rouge, champignons braisés et poitrine fumée maison aux pickles d'oignons** 18€
The organic egg with two cooking methods, red wine custard, braised mushrooms and house-smoked bacon with pickled onions
- Le foie gras du Sud-Ouest confit au sel aromatisé et son magret fumé à la lavande, Fruits de saison et concombre aux herbes du jardin** 29€
Salt-cured foie gras from the South-West with aromatic herbs, Served with lavender-smoked duck breast

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

Fromages

- Chariot de fromages de nos régions et ses condiments** 14€
Trolley of cheeses from our regions and its condiments

Desserts

- Profiterole au chocolat grand cru Valrhona et glace vanille bourbon** 14€
Chocolate grand cru Valrhona profiterole with bourbon vanilla ice cream
- Parfait glacé aux fruits rouges et sa nage fraîche** 13€
Red berry frozen parfait in a light chilled fruit broth
- Le tiramisu au café et chocolat Dulcey, revisité façon « La Gentilhommière », glace latte macchiato et son gel d'arabica** 13€
Dulcey coffee and chocolate tiramisu, revisited La Gentilhommière, latte macchiato ice cream arabica gel
- Fraise Gariguettes, et chocolat Caraïbes 66% en texture à la fève de tonka, granola croustillant de fruits secs** 15€
Gariguettes strawberries and 66% Caraïbe chocolate with tonka bean textures, crunchy dried fruit granol