

Savoir du Sud

LES ENTRÉES

Oursin, gamberoni, araignée, couteau, ormeaux Sur l'idée d'un plateau de fruits de mer	78
Huîtres spéciales Gillardeau Tièdes chaudes, condiment d'une saucisse Perrugina	62
Poissons bleus et poissons d'ici En transparence, rehaussés de poivrons fumés, acidulés d'une groseille	46
Collection printemps 2010 Une version des petits pois à la française	44
Inspiration du moment Pâtes et farinage de tradition italienne « respectueusement nature »	38
Caviars au choix Garniture traditionnelle et crème citronnée	
- Oscietre Royal	15 / gr
- Beluga d'Iran	18 / gr
- Kristal	11 / gr

LES POISSONS

Homard breton Court bouillonné, quelques farfalles à l'encre de seiches liées au jus de la presse	88
Loup de Méditerranée Piqué d'olives noires et basilic comme une bouillabaisse	68
Saint-Pierre du pays Anchois, olives pilées, vongole, le tout simplement à la vapeur	66

LES VIANDES

Poularde de Bresse Pochée dans un bouillon goûteux, au vert, premiers légumes de printemps à la truffe noire	76
Ris de veau de lait En feuilleté, asperges et morilles du pays	82
Pigeon « Grémillon » En croûte de sel épicé, aubergines laquées dolce-forte	62

LES FROMAGES

Fromages de nos régions affinés pour vous	25
---	----

Prix nets en euros, service compris

Grande Tradition Française

Langoustines Royales court-bouillonnées mayonnaise	90
Pommes de terre Monalisa Caviar Oscietre d'Iran et condiments	104
Foie gras de canard confit au naturel vieilli en pot, truffes noires	88
Langouste rôtie au feu d'enfer Thermidor	126
Turbot de Bretagne braisé au Champagne	110
Agneau de lait persillé truffé	82
Pièce de bœuf et foie gras de canard rôtis en cocotte de fonte, à la Rossini	
Pour 1, 2, 3 personnes	88

Menu Expérience

CAVIAR / OURSIN / GAMBERONI / PREMIER PETIT POIS / ROUGET / FOIE GRAS DE CANARD / KING CRAB / DENTI / LANGOUSTE / PIGEON « GREMILLON » / POLENTA ARTISANALE / BŒUF « CANINA » / FROMAGE MILLÉSIMÉ / VANILLE TAHITI / FRUITS ROUGES / CHOCOLAT GRAND CRU

Au fil des jours, de la saison, des arrivages et de la pêche, La Chèvre d'Or vous propose une dégustation de produits exceptionnels réalisée au travers d'un menu et d'une cuisine spontanée.

7 plats / 130

9 plats / 170

11 plats / 210

Prix nets en euros, service compris