

Antoine



« Ma Cuisine est le reflet d'un héritage, d'une technique et de ma sensibilité gourmande aux Saisons.

Entre une ruralité assumée et l'envie de vous proposer ce que j'aime. »

Thibault SOMBARDIER

Automne 2018

Entrées

La Saisonnalité	80
<i>Gamberoni écarlate mi-cuite</i>	
<i>Vichyssoise et crème de tête émulsionnée</i>	
<i>Chaud-Froid Tourteau et Curry / Nage coraillée / Caviar</i>	
La Pêche crue et Champignon du moment	50
<i>Copeaux de Champignons et Poisson d'arrivage en Ceviche</i>	
<i>Lait de Champignon et Noisettes rafraîchies au Yuzu</i>	
Le Pain Soufflé de Homard	48
<i>Bouillon Parfumé</i>	
<i>Estragon / Menthe</i>	
L'Oursin au naturel	48
<i>Sauce Choron</i>	
<i>Croustillants de Langoustine du bout des doigts ...</i>	

Plats

Le Rouget de roche	70
<i>Le dos en Ecailles croustillantes / Vinaigrette aux Abattis</i>	
<i>Le ventre en ragoût de Pois chiche et Coquillages</i>	
La Coquille Saint Jacques de plongée	72
<i>Rôtie sur pierre marine</i>	
<i>Texture de Choux / Crème de Poulet rôti</i>	
La pièce de Bœuf d'exception	95
<i>Rôtie au feu de bois / Grenailles fondantes</i>	
<i>Crème au Hareng / Caviar</i>	
La Pintade fermière de chez Arnaud Tauzin	65
<i>Légumes d'Automne</i>	
<i>Sauce Albufera</i>	
La Pêche de ligne (selon arrivage, Bar, Turbot ...)	17 (les 100gr)

Desserts

Le Chocolat	20
<i>Mousseux de Chocolat Grand cru / Sauce Caramel</i>	
<i>Crème Glacée au Sarrasin</i>	
Les fines Feuilles d'Arlette caramélisées	20
<i>Mousse Noisette / Condiment Yuzu</i>	
<i>Sorbet au Coing</i>	
La Crêpe Suzette	20
<i>Héritage / Zest d'Orange confite</i>	
<i>Sorbet Orange</i>	
Le Soufflé Chaud	20
<i>Au Citron / Crème glacée au Jasmin</i>	
<i>Poivre Sencho</i>	
Les Fromages affinés	20

Au Déjeuner

(pour l'ensemble de la table)

Découverte :	Quatre services	95
Accord Mets et Vins :	Deux Verres	40

Au Dîner

(pour l'ensemble de la table)

Terre et Mer :	Six services	160
Accords Mets et Vins :	Quatre Verres	80