



escale gourmande

E n t r é e s



Panacotta de choux fleur Gel à l'orange / Noisettes torréfiées / Légumes printaniers marinés	19
Carpaccio de filet mignon de bœuf classique Copeaux de parmesan / Boutons de marguerite marinés / Oignons acidulés au balsamique	22
Les champignons et le cresson Cromesquis de champignons / Cresson et ail sauvage/ Pousses printanières	20
Raviolis aux crevettes et poivrons grillés Purée onctueuse aux aubergines / Tomates confites / Émulsion à la feta	23
Terrine de foie gras Purée d'argousier / Fine gelée aux pommes / Brioche maison	23
Plateau d'huîtres selon arrivage (6) avec mignonette et citron	19
Potage du moment	15

P l a t s p r i n c i p a u x



Ris de veau à la Fauchoux Jus de viande corsé / Pommes de terre rôties/ Légumes de saison	46
Risotto Carnaroli Asperges vertes / Champignons sautés / Fine herbes hachées	38
Filet mignon de bœuf fumé puis rôti Artichaut sauté/ Jus de viande au poivre des dunes / Pommes de terre confites	52
Pavé de saumon cuit au four Sauce Choron/ Petit pois et fèves / Échalotes rôties	39
Poitrine de Pintade "la Sabinoise" Sauce crémeuse au jus de viande / Asperges grillées / Échalotes rôties au thym	40
Carré d'agneau rôti au four Polenta poêlée / Aubergine en purée / Courgette grillée à l'huile de romarin	56
Pétoncles et homard poêlés Linguine maison/ Sauce aux fruits de mer / Écume de persil	46
Suggestion du Chef	Prix du marché

* Menu sujet à changements sans préavis

