



Entrées

LE SANGLIER	25 €
En pâté chaud, radis "green meat" et micro salade, vinaigre de pommes bio et miel <i>Côte du Rhône Viognier « Timothée » 2016,</i>	10 €
LA TRUFFE NOIRE	30 €
Déclinaison de céleri à la truffe noire, velouté et mille-feuilles de céleri, purée à la truffe <i>Chablis 1^{er} cru Fourchaume, Jean Durup 2015</i>	14 €
LA LANGOUSTINE	30 €
En carpaccio, purée d'avocat et fruits de la passion, brunoise d'agrumes <i>Clarendelle, Domaine Clarence Dillon Wines, vin de Bordeaux 2016</i>	12 €
LE CAVIAR KAVIARI	37 €
Dégustation de caviar, pommes de terre de Noirmoutier, sabayon au champagne et crème d'Isigny <i>Charles Heidsieck Brut Réserve</i>	17 €
LES RAVIOLES	37 €
Duxelles de rosé et sarriette, velouté de foie gras, porto blanc et consommé de canard <i>Sancerre, Pascal Jolivet 2016</i>	14 €

Poissons

LE MAIGRE	40 €
Curry vert et graines torréfiées, choux fermentés façon cannelloni <i>Sancerre Blanc, Pascal Jolivet 2016</i>	14 €
LE HOMARD	40 €
En quenelles, gnocchis de pomme de terre, gelée craquante au safran et sauce homardine <i>Marsanne Domaine Jeanne Gaillard 2016</i>	12 €
LES SAINT-JACQUES	42 €
Rôties à la plancha, douceur de rutabaga et carotte, marmelade mangue-passion et huile vanille <i>Chablis 1^{er} cru Fourchaume, Jean Durup 2015</i>	14 €
LE SAINT PIERRE	44 €
Cuit vapeur, citron caviar croustillant de moelle et sauce vierge <i>Clarendelle, Domaine Clarence Dillon Wines, vin de Bordeaux 2016</i>	12 €
LE RISOTTO CARNAROLI	45 €
A la truffe noire, parmesan et jus de volaille <i>Côte du Rhône Viognier « Timothée » 2016</i>	10 €

Par Richard Robe



Viandes & Volailles

LA CAILLE	40 €
Farcie aux côtes de blettes, salsifis rôti et moutarde de Crémone <i>Côtes de blaye Château de Reguignon cuvée prestige 2014</i>	13 €
LE COCHON IBÉRIQUE	41 €
Pluma snacké et joues fondantes, pressées de légumes d'hiver et jus au poivre rouge <i>Côte du Rhône Cuvée Prestige Louis Joubier 2016</i>	11 €
LE BŒUF BIO	44 €
Cœur d'Entrecôte Black Angus Irlandais, pommes confites, sucrose et béarnaise déstructurée <i>Vin Corse Rouge, Nicolas Mariotti Bindi, Le rouge Mursaglia 2013</i>	17 €
LE CHEVREUIL	45 €
Roulé au gremolata, trompettes de la mort, pétales de choux de Bruxelles et pommes soufflées <i>Clarendelle, inspiré par Haut-Brion, 2014</i>	12 €
LA TOURTE DU V	46 €
Colvert, foie gras poêlé, mesclun d'herbes et jus au caramel de betterave <i>Hautes Côtes de Nuits, Domaine G&Y Dufouleur, La Vacherotte 2016</i>	16 €

Le Potager

JARDIN D'HIVERS	25 €
Purée de truffe, légumes de saison et vinaigre de pommes bio	
LES LEGUMES DE RICHARD	35 €
Déclinaison autour du légume d'hivers, beurre thym et citron	
RISOTTO DU VERGER	37 €
Légumes de saison et copeaux de parmesan	

L'Instant du « V »

Entrée - Plat Ou Plat - Desserts 39 €

Entrée - Plat - Dessert 50 €

Disponible tous les midis

Menu Dégustation 95€

Balade gustative en sept plats autour des produits de saisons
Richard Robe, notre Chef Exécutif vous fait découvrir son univers culinaire
Disponible uniquement le soir

Par Richard Robe