



## Entrées

<b>LE SANGLIER</b>	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 €
<b>LA TRUFFE NOIRE</b>	30 €
Déclinaison de céleri à la truffe noire, velouté et mille-feuilles de céleri, purée à la truffe <i>Chablis 1<sup>er</sup> cru Fourchaume, Jean Durup 2015</i>	14 €
<b>LA LANGOUSTINE</b>	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 €
<b>LE CAVIAR KAVIARI</b>	37 €
Dégustation de caviar, pommes de terre de Noirmoutier, sabayon au champagne et crème d'Isigny <i>Charles Heidsieck Brut Réserve</i>	17 €
<b>LES RAVIOLES</b>	37 €
Duxelles de rosé et sarriette, velouté de foie gras, porto blanc et consommé de canard <i>Sancerre, Pascal Jolivet 2016</i>	14 €

## Poissons

<b>LE MAIGRE</b>	40 €
Curry vert et graines torréfiées, choux fermentés façon cannelloni <i>Sancerre Blanc, Pascal Jolivet 2016</i>	14 €
<b>LE HOMARD</b>	40 €
En quenelles, gnocchis de pomme de terre, gelée craquante au safran et sauce homardine <i>Marsanne Domaine Jeanne Gaillard 2016</i>	12 €
<b>LES SAINT-JACQUES</b>	42 €
Rôties à la plancha, douceur de rutabaga et carotte, marmelade mangue-passion et huile vanille <i>Chablis 1<sup>er</sup> cru Fourchaume, Jean Durup 2015</i>	14 €
<b>LE SAINT PIERRE</b>	44 €
Cuit vapeur, citron caviar croustillant de moelle et sauce vierge <i>Clarendelle, Domaine Clarence Dillon Wines, vin de Bordeaux 2016</i>	12 €

<b>LE RISOTTO CARNAROLI</b>	45 €
A la truffe noire, parmesan et jus de volaille <i>Côte du Rhône Viognier « Timothée » 2016</i>	10 €

*Par Richard Robe*



## Viandes & Volailles

<b>LA CAILLE</b>	40 €
Farcie aux côtes de blettes, salsifis rôti et moutarde de Crémone <i>Côtes de blaye Château de Reguignon cuvée prestige 2014</i>	13 €
<b>LE COCHON IBÉRIQUE</b>	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 €
<b>LE BŒUF BIO</b>	44 €
Cœur d'Entrecôte Black Angus Irlandais, pommes confites, sucrine et béarnaise déstructurée <i>Vin Corse Rouge, Nicolas Mariotti Bindi, Le rouge Mursaglia 2013</i>	17 €
<b>LE CHEVREUIL</b>	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 €
<b>LA TOURTE DU V</b>	46 €
Colvert, foie gras poêlé, mesclun d'herbes et jus au caramel de betterave <i>Hautes Côtes de Nuits, Domaine G&amp;Y Dufouleur, La Vacherotte 2016</i>	16 €

## Le Potager

<b>JARDIN D'HIVERS</b>	25 €
Purée de truffe, légumes de saison et vinaigre de pommes bio	
<b>LES LEGUMES DE RICHARD</b>	35 €
Déclinaison autour du légume d'hivers, beurre thym et citron	
<b>RISOTTO DU VERGER</b>	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*

# Fromages & Desserts

## Cheeses & Desserts

<b>LE PLATEAU DE FROMAGES / CHEESE PLATTER</b>	<b>17 €</b>
<b>LA NOISETTE / THE HAZELNUT</b> Biscuit coulant au chocolat et glace à la noisette chocolate flowing biscuit and Hazelnut ice cream	<b>16 €</b>
<b>LE CHOCOLAT / THE CHOCOLATE</b> Mousse chocolat au lait, moelleux gingembre et coulis au fruit de la passion Milk chocolate mousse, soft biscuit with ginger flavoured and passion fruit coulis	<b>16 €</b>
<b>LES AGRUMES / THE CITRUS</b> En suprême, sablé breton au yuzu et mousse givrée au citron vert As supreme, 'sablé breton' with yuzu flavoured and frozen lime mousse	<b>17 €</b>
<b>LE SAINT-HONORE / THE SAINT-HONORE</b> Nashis et hibiscus, sorbet poire williams Nashis and hibiscus, peer sorbet	<b>17 €</b>
<b>LE MONT BLANC/ THE MONT BLANC</b> Biscuit aux marrons, mousse légère et brisure de marrons glacés, glace marron-vanille Chestnuts biscuit, light foam and and chestnuts diffraction, chesnuts-vanilla ice cream	<b>18 €</b>



# Digestifs

## Digestive

### Cognac (4cl.)

Rémy Martin V.S.O.P.	18 €
Bourgoin X.O.	40 €
Hennessy Fine Cognac	20€
Hennessy X.O.	65 €

### Rhum (4cl.)

Zacapa 23 ans	23 €
---------------	------

### Porto (8cl.)

Porto rouge, Sandeman Ruby	11 €
Porto rouge, Taylor's Tawny 10 ans	18 €
Porto blanc, Lagrima	11 €

