

## Nos créations de saison

↑ **Menu Dégustation « Saveurs Estivales » en 4 services à 58 €**  
*A travers cette balade gastronomique, Philippe Bardau vous invite à partager les émotions d'un repas réussi autour de ses coups de cœur du moment.*

**Menu réservé pour l'ensemble de la table**

**Dernière prise de commande à 13h30 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner**

### Nos entrées

#### ↑ L'AUBERGINE DE PROVENCE

En variation de goûts et de textures lait Ribot à l'huile de coriandre et sarrasin torréfié au café Blue Mountain **14 €**

#### L'ANGUILLE FUMÉE

En compression de foie gras de canard du Sud-Ouest, gelée délicate au coing, tuile croustillante **16 €**

#### LE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES

Simplement poêlé, betterave plurielle, chapelure de poutargue, framboises remontantes et oseille crémeuse **16 €**

#### LE MAQUEREAU DES COTES D'ARMOR

Mariné comme au pays du soleil levant, condiment Ponzu et raisin de mer, textures de butternut au basilic thaï et tapioca soufflé au poivre de Timut **14 €**

#### L'ŒUF DE POULE

Croustillant au caviar osciètre, artichaut en déclinaison et émulsion de châtaigne de mer au persil **19 €**

Tous nos prix sont nets.

La liste des allergènes est à votre disposition auprès de notre équipe.

### Nos poissons et crustacés

#### ↑ LE MAIGRE DE LIGNE

Doré au beurre noisette, girolles des sous-bois poêlées, artichaut en variation, pommes Darphin fumées et condiment à l'ail noir **26 €**

#### LE HOMARD DE SAINT-BRIEUC

Cuisiné en deux services :

**1) Les pinces en tempura, betterave rouge à l'huile de noisette, lait Ribot à la moutarde d'Orléans**

**2) La queue rôtie à l'estragon, textures de carottes Multicolores, orange et beurre blanc infusé au gingembre et à la citronnelle** **35 €**

### Nos viandes

#### ENTRE SOLOGNE ET PERIGORD, LE CANARD

Décliné en deux épisodes :

**1) Le foie gras de canard tout simplement grillé au barbecue, polenta crémeuse à la mimolette de Lille et girolles à la sauge**

↑ **2) Le suprême de canard col vert rôti, les cuisses en agnolottis, cocos de Paimpol mijotés au romarin, textures de patate douce et raisin noir Muscat de Hambourg** **26 €**

#### LE RIS DE VEAU DU LIMOUSIN

Mijoté en cocotte à l'estragon, risotto de petit épeautre de Loire au safran du Gâtinais et vinaigre balsamique, vieux parmesan râpé **28 €**

### Menu Signature à 38 €

*Notre maître de maison vous invite à découvrir quelques-unes de ses signatures emblématiques, un hommage vibrant à plus de 35 ans de carrière.*

**Proposé du mardi au vendredi, au dîner exclusivement, ce menu est en trois services :**

LE PRESSE DE CANARD COL VERT DE SOLOGNE

Au foie gras, condiment de fruits épicés

**ORLEANS, LES ANTIQUAIRES, SEPTEMBRE 2002**

LA GELINE DE TOURAINE

« pochée-poêlée », ravioles de sot l'y laisse au bouton de Paris

**ORLEANS, LES ANTIQUAIRES, SEPTEMBRE 1998**

L'ASSIETTE DU CHOCOLATIER

Autour du chocolat noir Kalingo de grenade

**ORLEANS, LE NEXT DOOR, DECEMBRE 2006**