

Menu 33 € Entrée, Plat & Dessert

Menu 26 € * Entrée & Plat ou Plat & Dessert

*Uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours Fériés

Entrée

Raviole De Truffe

Ravioles de Truffes - Bouillon de Céleri & Sauté Caille

ou Grosse Crevette

Grosses Crevettes Sautées à l'huile de Sésame

Petit Bouillon de Coriandre

ou Coquille Saint Jacques

Saint Jacques en Chaud Froid - Vinaigrette de Crustacés

Spaghettis de Pomme de Terre

ou Foie Gras D'Oie

Mouillette de Brioche - Foie Gras d'Oie sur l'œuf Poché & Brochette d'Oie

Plat

Veau

Noisette de Veau & Morilles- Artichauts poivrades

Jus de Persil

ou Canard

Dos de Canard au Vin Rouge - Escalope de Foie Gras Chaud

Purée de Coing & Poire Pruneau

ou Bar

Bar Rôti à la mousseline de céleri aux écrivisses & Châtaignes

Réduction de Homard

ou Coquille Saint Jacques

Coquilles st Jacques Rôties aux girolles et jus safrané

Dessert

Chaud Froid Chocolat aux amandes - Coulis d'Orange

ou Tarte Crumble, Pomme Passion - glace Mangue

ou Crêpes Odeon - crème vanille

ou Soufflé Grand Marnier - Sorbet d'Orange



*Menu 29 €**

Entrée, Plat & Dessert

*Uniquement du lundi au vendredi midi, hors Jours Fériés

Entrée

Coquille Saint Jacques

Terrine Tiède de Saint Jacques, Poireaux confits
Emulsion d'Anet

ou Raviole

Ravioles de Foie Gras-Crème de lard fumé aux Châtaines

Plat

Canard

Suprême de Canard aux Oranges
Carotte aux Cumins

ou Saumon

Saumon au Vin Rouge, Rôti au Poire

Dessert

Crêpes Odeon - Crème vanille

ou Coupe de Glaces & Sorbets - Tuile aux amandes

Entrées à La Carte

Raviole De Truffe (16 €)

Ravioles de Truffes - Bouillon de Céleri & Sauté Caille

Raviole De Foie Gras (16 €)

Ravioles de Foie Gras - Crème de lard fumé aux Châtaines

Coquille Saint. Jacques (16 €)

Terrine Tiède de Saint Jacques, Poireaux confits
Emulsion d'Anet

Coquille Saint. Jacques (16 €)

Saint Jacques en Chaud Froid - vinaigrette de Crustacés
Spaghettis de Pomme de Terre

Grosse Crevette (16 €)

Grosses Crevettes Sautées à l'huile de Sésame
Petit Bouillon de Coriandre

Foie Gras D'Oie (16 €)

Mouillette de Brioche - Foie Gras d'Oie sur l'œuf Poché & Brochette d'Oie

Homard (28 €)

Une charlotte de Homard aux Pomme de Terre Croustillant
Epinards en Branche, Châtaignes, jus aux thym

Poissons & Crustacés à La Carte

Bar (23 €)

Bar Rôti à la mousseline de céleri aux écrivisses & Châtaignes
Réduction de Homard

Saumon (20 €)

Saumon au Vin Rouge, Rôti au Poire

Coquille Saint. Jacques (23 €)

Coquilles st Jacques Rôties aux girolles et jus safrané

Homard (38 €)

Homard Entier Grillé - Beurre Coraillé - Riz Sauvage, Sauce Citronnée

Viandes à La Carte

Veau (23 €)

Noisette de veau & Morilles - Artichauts poivrades - Jus de Persil

Ris de Veau (38 €)

Pomme de Ris de veau au morilles & jus de Truffes

Canard (23 €)

Dos de Canard au Vin Rouge - Escalope de Foie Chaud
Purée de Coing & Poire Pruneau

Bœuf (25 €)

Filet de Bœuf Rôti - Pomme Maxime - Jus à l'estragon

Bœuf Rossini (31 €)

Véritable Tournedos poêlé Rossini - Sauce à la Truffe

Fromages à La Carte

Notre présentation de fromage (9 €)

Chèvres de Tours (6 €)

Desserts à La Carte (10 €)

Crêpes Odeon - Crème vanille

OU Tarte Crumble, Pomme Passion - Glace Mangue

OU Chaud Froid Chocolat aux amandes - Coulis d'Orange

OU Coupe de Glaces & Sorbets - Tuile aux amandes

OU Soufflé Grand Marnier - Sorbet d'Orange

OU Café ou Thé Gourmand

Menu Dégustation

Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 55 €

Entrée, Plat & Dessert : 61 €

Entrée

Homard

Une charlotte de Homard aux Pomme de Terre Croustillant
Epinards en Branche, Châtaignes, jus aux thym

ou *Foie Gras D'Oie*

Mouillette de Brioché

Foie Gras d'Oie sur l'œuf Poché & Brochette d'Oie

Plat

Homard

Homard Entier Grillé - Beurre Coraillé
Riz Sauvage, Sauce Citronnée

ou *Bœuf Rossini*

Véritable Tournedos poêlé Rossini - Foie Chaud
Pomme Maxime - Champignons de saison
Sauce à la Truffe

Dessert

Chaud Froid Chocolat aux amandes - Coulis d'Orange

ou *Tarte Crumble, Pomme Passion - Glace Mangue*

ou *Crêpes Odeon - crème vanille*

ou *Soufflé Grand Marnier - Sorbet d'Orange*