

# Menu Signature



Amuse –bouche



Escalope de foie gras de canard poêlée,  
mousseline de rhubarbe au gingembre et poivre de Voatsiperifery,  
jus réduit



Homard rôti à l'huile d'amandon de pruneau,  
betterave rouge cuite au sel,  
vinaigrette balsamique



Ris de veau braisé au citron confit,  
jeunes carottes rôties et petit pois frais,  
jus de veau



Chocolat noir de Papouasie  
et framboises fraîches de Sologne

**Le poulet jaune fermier de Loué  
servi entier pour 2 personnes**

1h15 de cuisson - à réserver à l'avance

Le poulet est rôti simplement au four,

accompagné d'un mesclun à l'ail

et d'une mousceline de pommes Ratte du Touquet,

jus réduit.

Il est découpé en salle.

65 €



**Menu complet : 80 € ; servi uniquement pour l'ensemble de la table**

