

MENU INVITATION
POUR UN BON MOMENT

48.00 €

Inspiré de la nature, nous sublimons les beaux produits
de la mer et des campagnes environnantes

Pour vous faire patienter notre mise en bouche d'aujourd'hui

* * *

Incontournable foie gras de canard de Chalosse,
mariné au ratafia de champagne, chutney de poires et confiture de trompettes

Ou

Dans l'esprit d'un cannelloni, beaux escargots de chez Romanzini, poêlée de champignons,
bouillon corsé au vin jaune, coulis de persil plat et micro végétaux

Ou

Œuf bio cuit à basse température sur une crème de pommes de terre à la truffe d'été, mouillette de brioche

Ou

Variation autour du tourteau et du saumon fumé, extra pomme granny et bâtons de céleri,
herbes folles et sorbet d'avocats bio

* * *

Poitrine de canard fermier de Challans rôtie aux échalottes, perles de balsamique
et sa cuisse en cromesquis, jus corsé, légumes fondants, éclats de noisettes

Ou

Bœuf de race française coupé dans le filet cuit dans un beurre moussieux au poêlon,
pommes de terre bouchon et légumes de saison compotés, béarnaise émulsionnée

Ou

Beau filet d'omble chevalier des sources de l'oron comme une grenobloise,
une ratatouille de légumes, filet de pistou

Ou

Sur un fond de bouillabaisse, tronçon de merlu breton cuit en vapeur, quelques légumes à la coriandre

* * *

Sélection de fromages au plateau

* * *

Mœlleux tout chocolat grand cru servi tiède, crème glacée relevée de poivre tinut, émulsion de thé vert matcha

Ou

Sur un croustillant, finger carambar, vanille Madagascar, sorbet chocolat

Ou

Millefeuille très léger, crème mascarpone, fraises de Provence et framboises, coulis, sorbet

Ou

Sorbet citron, menthe poivrée, arrosé d'une rasade de limoncello frappé

Tous les jours, Ludovic Billard nous fabrique les pains que vous mangez chez moi ...

**POUR LE BONHEUR DE VOS PAPILLES
À LA CARTE**

La Papillote

Restaurant

NOS ENTRÉES

Dans l'esprit d'un cannelloni, beaux escargots de chez Romanzini, poêlée de champignons, bouillon corsé au vin jaune, coulis de persil plat et micro végétaux	18,00 €
Œuf bio cuit à basse température sur une crème de pommes de terre à la truffe d'été, mouillette de brioche	16,00 €
Variation autour du tourteau et du saumon fumé, extra pomme granny et bâtons de céleri, herbes folles et sorbet d'avocats bio	18,00 €
Comme un biscuit d'omble chevalier des sources de l'oron, bouillon corsé d'herbes sauvages et pousses d'épinards	16,00 €
Déclinaison autour de notre foie gras de canard des Landes, du jarret de cochon confit doucement et pommes de terre en robe des champs, confiture de trompettes	16,00 €
Incontournable foie gras de canard de Chalosse, mariné au ratafia de champagne, chutney de poires et confiture de trompettes	30,00 €

* * *

NOS PLATS

Poitrine de canard fermier de Challans rôtie aux échalottes, perles de balsamique et sa cuisse en cromesquis, jus corsé, légumes fondants, éclats de noisettes	29,00 €
Bœuf de race française coupé dans le filet cuit dans un beurre moussieux au poêlon, pommes de terre bouchon et légumes de saison compotés, béarnaise émulsionnée	34,00 €
Un beau paleron de veau de notre pays, cuisson basse température, jus de cuisson parfumé, déclinaison de légumes marmite à l'huile de truffes	22,00 €
Beau filet d'omble chevalier des sources de l'oron comme une grenobloise, une ratatouille de légumes, filet de pistou	24,00 €
Sur un fond de bouillabaisse, tronçon de merlu breton cuit en vapeur, quelques légumes à la coriandre	26,00 €
Mariné en escabèche, un beau filet de maquereau de ligne grillé sur la peau, béarnaise émulsionnée aux agrumes, compotée de légumes	20,00 €

* * *

Sélection de fromages du moment servis au plateau	15,00 €
---------------------------------------------------	---------

* * *

NOS DESSERTS

Sorbet citron, menthe poivrée, arrosé d'une rasade de limoncello frappé	9,00 €
Douceurs d'enfance (crème brûlée à la gousse de vanille, crème pur chocolat, comme une île flottante, la vraie)	9,50 €
Moelleux tout chocolat grand cru servi tiède, crème glacée relevée de poivre tinut, émulsion thé vert matcha	12,00 €
Sur un croustillant, finger carambar, vanille Madagascar, sorbet chocolat	12,00 €
Millefeuille très léger, crème mascarpone, fraises de Provence et framboises, coulis, sorbet	12,00 €
Faisselle de fromage blanc, écrasé de fraises et framboises	8,00 €
Pavlova revisitée, mousse légèrement pistachée, méli-mélo de fruits rouges, sorbet citron	9,50 €
Symphonie gourmande autour d'un bon café	10,00 €

Au déjeuner du mardi au vendredi sauf jours fériés

MENU DU MARCHÉ 23.00 €

Laissez-vous tenter par une pause déjeuner gastronomique
avec notre formule sélectionnée par le chef

Entrée - Plat - Dessert -
1 verre de vin au choix ou eau minérale

MENU AU GRÉ DU TEMPS 35.00 €

Une dégustation de produits sélectionnés comme une balade
à travers la richesse de notre terroir

Pour commencer votre repas, nous allons vous servir une mise en bouche

* * *

Risotto arborio, infusion de poularde au vin jaune, mélange de champignons, magret fumé et vieux parmesan

Ou

Comme un biscuit d'omble chevalier des sources de l'oron,
bouillon corsé d'herbes sauvages et pousses d'épinards

Ou

Déclinaison autour de notre foie gras de canard des Landes, du jarret de cochon confit doucement
et pommes de terre en robe des champs, confiture de trompettes

* * *

Demandez notre plat d'aujourd'hui, il va peut-être vous séduire
(volaille, viande ou poisson selon notre marché)

Ou

Mariné en escabèche, un beau filet de maquereau de ligne grillé sur la peau,
béarnaise émulsionnée aux agrumes, compotée de légumes

Ou

Un beau paleron de veau de notre pays, cuisson basse température, jus de cuisson parfumé,
déclinaison de légumes marmite à l'huile de truffes

* * *

Sélection de fromages du moment

Ou

Sorbet citron, menthe poivrée arrosé d'une rasade de Limoncello frappé, chips de meringue

Ou

Douceurs d'enfance
(crème brûlée à la gousse de vanille, crème pur chocolat, comme une île flottante, la vraie)

Ou

Pavlova revisitée, mousse légèrement pistachée, méli-mélo de fruits rouges, sorbet citron

FOLIES GOURMANDES

D'ICI ET D'AILLEURS

59.00 €

Inspiration autour d'une cuisine d'exception et d'émotion

Les portions sont adaptées pour ne pas en laisser une miette

La Papillote
Restaurant

Cube de foie gras de canard des Landes pané au pain d'épices, crème de pomme de terre à la truffe d'été

Et

Comme un biscuit d'omble chevalier des sources de l'oron, bouillon d'herbes sauvages et pousses d'épinards

Et

Risotto arborio, infusion de poularde au vin jaune, mélange de champignons, magret fumé et vieux parmesan

Et

Poitrine de canard fermier de Challand rôtie aux échalottes, jus corsé et perles de balsamique

Ou

Sur un fond de bouillabaisse, tronçon de merlu breton cuit en vapeur, quelques légumes à la coriandre

* * *

Sélection de fromages sur notre plateau

* * *

Sorbet citron, menthe poivrée arrosé d'une rasade de limoncello frappé, chips de meringue

42.00 €



Version Végétale

Savourez la vie autrement



Sur un pain de campagne bio, belle tartine grillée, fromage frais, saumon fumé, concombre, ciboulette

Et

Poêlée de gnocchis, tomates séchées, huile d'olive, pistou, crème de pommes de terre

Et

Risotto arborio, mélange de champignons, infusion de thé vert, vieux parmesan

* * *

Légumes confits façon ratatouille provençale, œuf de poule bio parfait

* * *

Ecrasé de fruits rouges mélangés, quenelle de ricotta, meringue de sésame grillé

Tous les jours, Ludovic Billard nous fabrique les pains que vous mangez chez moi ...