

INVICTUS

Entrées...

Bouillon Thaï et gambas rôties, <i>vermicelles de riz et légumes croquants</i>	18€
Palette de légumes de saison <i>Cœur d'artichaut, betteraves et tendre poireau, émulsion au raifort et aneth</i>	13€
Hareng fumé et pommes de terre, <i>vinaigrette d'échalote et pomme verte</i>	14€
Foie gras de canard poêlé des Landes, <i>émulsion de topinambours, châtaignes, poivrade et sirop d'érable</i>	21€

Plats...

Lotte rôtie, <i>mousseline de cresson et écume d'ail, guanciaie</i>	28€
Langoustines rôties, <i>émulsion de crustacés au kaffir, risotto d'épeautre, fenouil et algues «Nori »</i>	39€
Boudin de Saint-Jacques, <i>émulsion citronnée et coques, endives croquantes</i>	29€
Poularde farcie au foie gras, <i>Jus de volaille à la truffe noire, purée de panais et cerfeuil tubéreux</i>	29€
Epaule d'agneau de lait des Pyrénées(pour 2 personnes), <i>Jus d'estragon, pressé de pommes de terre et courgette farcie</i>	28€/ pers.
Noix de bœuf « Blonde d'Aquitaine-Limousine » marinée et grillée, <i>vinaigrette de soja et cive aux sésames, jeunes carottes fondantes et éryngii snacké</i>	29€

« Prix service compris »

INVICTUS

Fromages et mesclun...

Chèvre - Bonde de Gatine - Lait cru ou Vache Eiger Bergsteiger – suisse 12€

Desserts...

Millefeuille tiède
crème aux gousses de vanille 12€

Fruit de la passion craquelant,
mousse au chocolat noir 12€

Soufflé au chocolat noir amer,
Crème fraîche épaisse 14€

Ananas caramélisés,
Baba, crème vanillée au rhum 12€

Ile flottante,
Traditionnelle crème anglaise 10€

Menu déjeuner (Du 04/01 au 31/01)

(entrée / plat / dessert à 39€ ou entrée / plat ou plat / dessert 32€)

Nem's de crabe,
herbes fraîches, velouté au curry

Ou

Œuf mollet

Fregola Sarda, guanciale, émulsion de parmesan

Raviolis de queue de bœuf,
bouillon et brunoise de légumes

Ou

Poulpe à la plancha façon fraîcheur,
quinoa aux herbes

Ile flottante,
traditionnelle crème anglaise

Ou

Soupe de chocolat blanc
« passionnément », framboises

« Prix service compris »