

**JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE VOUS PROPOSE
POUR COMMENCER...**

€

CHAMPIGNONS CREMEUX, GIROLLES 'BOUTON DE CULOTTE',
MURE AU VINAIGRE DE CIDRE & CRUMBLE DE NOISETTE 40

GNOCCHI D'AGRIA, 19
BOULLION AIGO BOULIDO, TOAST NOIR AU HADDOCK

FOIE GRAS DE CANARD POELE,
PIGMENTE DE POIVRONS ROUGES & CITRONS VERTS 39

SUPIONS, COUTEAUX & PATISSON, 30
CREME YUZU & FENOUIL

LANGOUSTINES EN TROIS SERVICES, 70
-CARPACCIO & KUMQUAT
-TOFU A LA VERVEINE
-POELEES AUX COURGETTES AVEC UN PESTO ROUGE
AUX PIGNONS DE PIN

VAPEUR D'ESCARGOT 'PETIT GRIS', 28
BOUILLON DE RADIS ROUGE & RAIFORT

SELON LES DISPOSITIONS REGIES PAR LE DECRET N° 2002-1465 EN DATE DU 17 DECEMBRE 2002,

LES VIANDES BOVINES SERVIES DANS NOS RESTAURANTS PROVIENNENT DE FRANCE,
D'ALLEMAGNE, DE NOUVELLE ZELANDE & D'AUSTRALIE

ENSUITE...

€

BAR DE LIGNE DEMI-SEL,
ARTICHAUTS POIVRADE, ALGUES DULCE & MISO

75

HOMARD BRETON AU 'SUCRE NOIR',
KIWI, JAMBON PATA NEGRA & JUS DE PRESSE SAFRANE

110

SAINT PIERRE ROTI SUR LA PEAU AUX GIROLLES,
RADIS, VINAIGRETTE DE CELERI AU POIVRE DE TASMANIE

42

RIS DE VEAU AUX CEPES 'SALTIMBOCCA',
BALSAMIQUE SELECTION

69

EPIGRAMME D'AGNEAU ALLAITON* DE L'AVEYRON,
OLIVES DE KALAMATA & GNOCCHIS AU CITRON

68

PIECE DE BOEUF WAGYU* GRILLEE AUX SARMENTS DE VIGNE,
OIGNONS DOUX DES CEVENNES, POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES

45
/100GR

* L'AGNEAU ALLAITON DE L'AVEYRON A OBTENU UNE CERTIFICATION LABEL ROUGE,
PUIS IGP - INDICATEUR GEOGRAPHIQUE PROTEGE.

*SELON LES DISPOSITIONS REGIES PAR LE DECRET N° 2002-1465 EN DATE DU 17 DECEMBRE 2002,
LES VIANDES BOVINES SERVIES DANS NOS RESTAURANTS PROVIENNENT DE FRANCE, D'ALLEMAGNE & DU CHILI

CARTE ÉLABORÉE PAR JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS
MERCİ DE BIEN VOULOIR NOTER QUE NOTRE ÉTABLISSEMENT N'ACCÈPTE PAS LES CHEQUES

CARNET DE VOYAGE...

1998 CUVEE NICOLAS FRANÇOIS BILLECART

‘TOAST’, FINE TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD AU SEL,
CHOU DE BRUXELLES, TRUFFE
& EMULSION D’HUILE D’AMANDON DE PRUNEAUX
2009 HASEL GRÜNER VELTLINER - AUTRICHE

><

★ CHAMPIGNONS CREMEUX, GIROLLES ‘BOUTON DE CULOTTE’,
MURE AU VINAIGRE DE CIDRE & CRUMBLE DE NOISETTE
2008 POUILLY FUISSE - LES GAVOUILLES

><

ENCORNET & TOURTEAU AU PAPRIKA FUME,
SAUCE YAOURT COMME UN VITELLO TONNATO
2008 POUILLY FUISSE - LES GAVOUILLES

><

★ SAUMON SAUVAGE CONFIT,
CONCOMBRE A L’HUILE D’ANETH & PUREE DE SESAME NOIR
2008 HAUTES COTES DE NUITS - G.JAYER

><

★ PIGEONNEAU CUIT EN COCOTE ‘AU MÉLINOT’,
EPEAUTRE & ECHALOTE GRISE
2008 BODEGA CATENA ZAPATA - MALBEC - ARGENTINE

><

★ PRUNEAU GONFLE, OSSAU IRATY & SIROP DE CASSIS

><

★ FIGUES « DE MONSIEUR BAUD »,
PAIN PERDU AUX GRAINES DE LIN & CREME GLACEE NORMANDE
2008 PX AÑADA ALVEAR - MONTILLA-MORILES

><

CHOCOLAT FUME, COCO
EN DEUX PETITES BOUCHÉES
2008 PX AÑADA ALVEAR - MONTILLA-MORILES

MENU EN 8 SERVICES 145 EUROS

METS & VINS 220 EUROS

OU

★ MENU EN 5 SERVICES 95 EUROS

METS & VINS 145 EUROS