

Toute L'équipe du Gourmandin

*est heureuse de vous accueillir dans une ambiance chaleureuse
et conviviale et se met à votre service pour vous faire
partager un agréable moment autour de la table, en vous
servant des produits frais, choisis selon les saisons et aussitôt
transformés avec soins*

Nous vous proposons aussi,

Formule Déjeuner 26€

(du mardi au vendredi hors jours fériés)

Entrée Plat et Café Gourmand

(Demandez l'ardoise)

Chers clients

*Nous vous informons que à
compter du 08 Mars de 2020, votre
restaurant fermera le Dimanche et
Lundi et ouvrira le Mercredi Soir*

Christophe

☞ Menu Gourmand à 57 € ☛

Nos entrées au choix

« Suggestions de Saison »

- *Poêlée d'escargots et champignons de saison en persillade sur un velouté d'étrilles, émulsion à la truffe
- *Tartare de Noix de Saint Jacques, mangue et poire au Ponzu, croustillant de feuille de riz

*9 huîtres fines de Claire n°3

- *Pressé de foie gras de canard mi-cuit, fine gelée de fruits de saison et sa brioche
- *Rosace de Saumon Label Rouge fumé (par nos soins), Guacamole, crème de citron, émulsion Yuzu

Nos plats au choix

« Suggestions de Saison »

- *Noix de Saint Jacques snackées aux pistaches torréfiées, risotto de Fregola Sarda safrané et son émulsion de corail
- *Suprême de volaille et homard bleu rôti, sauce américaine à l'estragon, embeurrée de pomme de terre à la truffe

- *Tournedos Rossini façon « Paul Bocuse »
- *Filet de bœuf sauce au choix (poivre, brie ou béarnaise), pommes Macaire au beurre noisette
- *Foie de veau poêlé, jus de Veau au vinaigre de vin à la framboise, embeurrée de pommes de terre à la Truffe

☞ Menu Gourmand à 57 € ☛

*Le plateau de fromages de nos provinces
(3/4 portions)*

Nos desserts au choix

« Suggestions de Saison »

- *Craquant de Spéculos sur sa compotée de poire à la cannelle,
copeaux de chocolat, condiment citron-yuzu*
- *Tartelette de figues rôties au miel et romarin, compotée de Coing,
coulis de chocolat à la framboise, glace vanille*

- *Tarte des demoiselles Tatin flambée*
- *Trio de sorbets sur son coulis de fruits rouges*
- *Mi-cuit au chocolat cœur caramel au beurre salé*
- *Profiteroles au chocolat « maison »*
- *Nougat glacé sur son coulis de fruits rouges*

Prix nets

Pour tout changement au menu un supplément pourra vous être demandé

❧ Menu Tradition à 42 € ❧

Nos entrées au choix

« Suggestions de Saison »

**Chair de Truite Saumonée et fumée en émiettée, parfumée aux 5 herbes et gingembre, crumble de Parmesan et condiment pomme-citron*

**Œuf parfait sur son velouté de Butternut, rappé de Foie Gras au sel, émulsion à la truffe*

**Croustillant de pied de cochon aux herbes, jus court au Xérès*

**6 huîtres Fines de Claire n°3*

**6 escargots de Bourgogne en persillade, émulsion à la truffe, bruschetta à la noisette*

**Crottin de Chavignol frit, chiffonnade de Romaine, miel et orange*

Nos plats au choix

« Suggestions de Saison »

**Lieu Noir cuit en basse température, pané aux fleurs fraîches, crème d'amande, émulsion de Sureau, espuma de choux fleur*

**Magret de canard cuit en basse température, miel et sésame torréfié, condiment gingembre-balsamique, purée de potimarron et légumes de saison*

**Filet de Daurade Royal safrané, risotto de Fregola Sarda herbes fraîches, émulsion Yuzu*

**Foie de Veau poêlé, jus de Veau au vinaigre de vin à la framboise, embeurrée de pomme de terre à la truffe*

**Confit de canard « maison », pommes de terre en persillade*

**Onglet de bœuf Angus sauce au choix (poivre, brie ou béarnaise), pommes Macaire au beurre noisette*

❧ Menu Tradition à 42 € ❧

Nos desserts au choix

« Suggestions de Saison »

- *Craquant de Spéculos sur sa compotée de poire à la cannelle, copeaux de chocolat, condiment citron-yuzu*
- *Tartelette de figues rôties au miel et romarin, compotée de Coing, coulis de chocolat à la framboise, glace vanille*

- *Tarte des demoiselles Tatin flambée*
- *Trio de sorbets sur son coulis de fruits rouges*
- *Mi-cuit au chocolat cœur caramel au beurre salé*
- *Profiteroles au chocolat « maison »*
- *Nougat glacé sur son coulis de fruits rouges*

ou

Le plateau de fromage (suppl. 5€)

(3/4 portions)

Prix nets

Pour tout changement au menu un supplément pourra vous être demandé

☞ NOTRE CARTE ☞

NOS HUITRES

Fines de Claire n°3

Les 6 16 €

Les 9 22 €

Les 12 28 €

NOS ENTREES FROIDES

- *Rosace de Saumon Label Rouge fumé (par nos soins),
Guacamole, crème de citron, émulsion Yuzu 22 €*
- *Pressé de foie gras de canard mi-cuit, fine gelée de fruits
de saison et sa brioche 26 €*
- *Quenelles de tourteau au beurre d'étrille et sa salade
de queues d'écrevisses 28 €*

NOS ENTREES CHAUDES

- *Duo de Foie Gras poêlée et Noix Saint Jacques,
jus de veau à la Framboise 35 €*
- *Crottin de Chavignol frit, chiffonnade de Romaine,
miel et orange 15 €*
- *6 escargots de Bourgogne en persillade,
émulsion à la truffe, bruschetta à la noisette 16 €*

☞ NOTRE CARTE ☞

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Selon les produits du marché

NOS POISSONS

Au bon vouloir de nos mers capricieuses

- *Sole meunière et son embeurrée de pomme de terre à la truffe* 45 €
- * Noix de Saint Jacques snackées aux pistaches torréfiées, risotto de Fregola Sarda safrané et son émulsion de corail* 35 €
- *Filet de Saint-Pierre à la plancha, crème d'amandes, espuma de choux fleur* 42 €

NOS VIANDES

- *Filet de bœuf sauce au choix (poivre, brie ou béarnaise), pommes Macaire au beurre noisette* 35 €
- *Filet de bœuf sauce aux Morilles, pommes Macaire au beurre noisette* 38 €
- *Tournedos Rossini façon « Paul Bocuse »* 40 €
- *Confit de canard « maison », pommes de terre en persillade* 26 €
- *Pomme de ris de veau rôtie et sa sauce aux Morilles* 40 €
- *Foie de Veau poêlée, jus de Veau au vinaigre de vin à la framboise, embeurrée de pomme de terre à la truffe* 26€

Le plateau de fromages de nos provinces 15 €
(3/4 portions)

NOS DESSERTS

<i>*Café Gourmand</i>	15 €
<i>*Trio de sorbets sur son coulis de fruits rouges</i>	12 €
<i>*Assiette du « Gourmandin »</i>	15 €
<i>*Nougat glacé sur son coulis de fruits rouges</i>	12 €
<i>*Profiteroles au chocolat « maison »</i>	14 €
<i>*Mi-cuit au chocolat cœur caramel au beurre salé</i>	14 €
<i>*Tulipe de fruits frais</i>	15 €
<i>*Tarte des demoiselles Tatin flambée</i>	12 €

NOS SUGGESTIONS

<i>* Craquant de Spéculos sur sa compotée de poire à la cannelle, copeaux de chocolat, condiment citron-yuzu</i>	15€
<i>* Tartelette de figues rôties au miel et romarin, compotée de Coing, coulis de chocolat à la framboise, glace vanille</i>	15€