

*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 figes 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€