



## À PARTAGER

**TARAMA MAISON - 24**  
Pain au maïs grillé

**HORS D'ŒUVRE DU GRAND VÉFOUR - 39**

## ENTRÉES

**ASPERGES BLANCHES - 30**  
Asperges blanches de la Maison Galis, sauce Maltaise et zestes d'orange

**HARICOTS VERTS - 29**  
Haricots verts cuits minute, vinaigrette noisette et truffes noires, cœur de laitue, oignons grelots au vinaigre de Banyuls

**GAMBAS**  
Queues de gambas « label rouge » rôties servies tièdes, mesclun de Provence, pamplemousse rose, condiment tomate estragon

- Entrée - 38
- Plat - 68

**DAURADE DE NOS CÔTES - 46**  
Daurade sauvage marinée au citron et huile d'olive, concombre et lait de coco

**TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU**  
Filet de bœuf, pousses d'épinards, champignons crus, vinaigrette huile d'olive citron, crème acidulée

- Classique - 32
- Caviar « Maison Revka » 10g - 52

**PÂTÉ EN CROÛTE - 34**  
Canard de Challans, volaille jaune des Landes, foie gras de canard du Sud-Ouest, pistaches

**FOIE GRAS DE CANARD ET ANGUILE FUMÉE - 45**  
Terrine de foie gras de canard et anguille fumée en pressé, condiment pomme verte



## POISSONS

**RAIE - 68**  
Belle aile de raie pochée, pommes de terre confites aux aromates, beurre blanc au caviar « Maison Revka » 10g

**BAR - 58**  
Pavé de bar, thym citron, petits pois de Provence à la Française, pointes d'asperges et sucrose

**HOMARD BLEU - 92**  
Homard bleu à l'Américaine, piment d'Espelette, riz pilaf aux oignons grillés

**SOLE DE BRETAGNE - 72**  
Filet de sole de Bretagne, champignons de Paris, persil plat, sauce « Bonne Femme » selon A. Escoffier



## VIANDES

**RIS DE VEAU - 78**  
Noix de ris de veau rôtie au beurre demi-sel, cassolette de morilles au vin jaune et jus de viande, oignons cébettes et purée de pommes de terre

**PIGEON - 92**  
Pigeon entièrement préparé, farci au foie gras et cuit entier, petits pois et jeunes carottes

**VOLAILLE JAUNE DES LANDES - 48**  
Suprême de volaille rôti, purée de persil et cresson, poêlée de champignons au jus de viande, pommes gaufrettes

**VEAU - 54**  
Poitrine de veau confite dans son jus, échalotes, légumes de printemps à la sauge

## BELLES PIÈCES À PARTAGER

**POISSON ENTIER DE NOS CÔTES - 1kg - 180**  
Poisson du jour grillé, sauce choron, purée de pommes de terre et salade de cresson

**ENTRECÔTE MATURÉE - minimum 800g - 180**  
Entrecôte de bœuf Holstein maturée, beurre d'échalotes au jus de viande, purée de pommes de terre et salade de cresson

## GARNITURES - 14

**PURÉE DE POMMES DE TERRE**  
**POMMES GAUFRETTES**  
**PETITS POIS ET JEUNES CAROTTES**  
**RIZ PILAF AUX OIGNONS GRILLÉS**  
**SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS**

## DESSERTS

**GROSSE PROFITEROLE DU GRAND VÉFOUR - 20**  
Beau chou, craquelin, glace vanille, Chantilly et noisettes caramélisées, sauce chocolat

**MOUSSE AU CHOCOLAT GUANAJA TIÈDE, GLACE VANILLE - 20**  
Mousse au chocolat Guanaja, belle quenelle de glace vanille, servie moelleuse chaude/glacée

**SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND-MARNIER - 18**  
Crème glacée au Grand-Marnier, dacquoise amande infusée au sirop orange

**TARTE AU CAFÉ, AMANDES CARAMÉLISÉES - 22**  
Pâte sablée sucrée, biscuit au café, crème gourmande au café et amandes caramélisées

**CLAFOUTIS AUX CERISES CUIT MINUTE - 22**  
Clafoutis aux cerises dénoyautées, kirsch, sorbet cerise

**MERINGUE ÉCRASÉE FRAISES ET FRAMBOISES, GLACE VANILLE ET CHANTILLY - 22**  
Fraises et framboises au coulis de fruits rouges, sorbet framboise, Chantilly et meringue fondante écrasée

**FRUITS ROUGES - 24**  
Fraises, framboises, fraises des bois, crème montée à la vanille

**GLACES & SORBETS (2 boules au choix) - 16**  
Vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise

