LE GRAND VÉFOUR

PAR BRUNO DOUCET

À PARTAGER

TARAMA MAISON - 26
Pain au maïs grillé

CROQUE-MONSIEUR PARISIEN - 28
Vieux Comté et jambon de Paris,
sucrine grillée relevée au vinaigre de Calamansi

ENTRÉES

CRÉMEUX DE POTIMARRON - 22
Crème fouettée, marrons et amandes concassées,
croustillants de potimarron

NOTRE CÉSAR
Salade Iceberg, sauce anchois et parmesan,
tendre volaille, câpres et condiment olive noire
- Entrée - 32
- Plat - 44

BAR DE NOS CÔTES - 36
Bar mariné au citron et huile d'olive,
tartare d'algues,
beurre noisette et œufs de saumon

LANGOUSTINE - 38
Tartare de langoustine, crème acidulée,
gelée de tomate et verveine

PÂTÉ EN CROÛTE - 34
Canard Colvert de chasse française, volaille jaune des Landes,
foie gras de canard du Sud-Ouest et pistaches

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

VIANDES

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

PIGEON - 92
Pigeon entièrement préparé, farci au foie gras et cuit entier,
poireaux crayons rôtis au beurre frais,
jus de volaille et fleurs de tagète

VOLAILLE JAUNE DES LANDES - 54
Suprême de volaille rôti, cuisse en raviole,
champignons, sauce Albufera et herbes fraîches

FILET DE BŒUF DE NOS RÉGIONS - 200 g - 64
Filet de bœuf rôti au sautoir, tuile de pain croustillant,
foie gras, jus bordelaise et purée de pommes de terre

POISSONS

RAIE - 72
Belle aile de raie pochée, gnocchi de pomme de terre,
purée d'estragon et citron confit,
beurre blanc au caviar « Maison Revka » 10g

SAINT-JACQUES - 56
Rôties au beurre demi-sel, pressé de jeunes poireaux,
jus de coquillages et citron

MAIGRE - 58
Pavé de maigre poché, cuisine de butternut,
beurre blanc carotte

HOMARD BLEU - 92
Risotto de homard bleu au Trompettes de la mort,
bisque de homard et piment d'Espelette

CHASSE ET PÊCHE

POISSON ENTIER DE NOS CÔTES - POUR 2 - 180
Poisson du jour grillé, beurre blanc,
purée de pommes de terre et salade de pousses d'épinards

CANARD COLVERT - POUR 2 - 160
De chasse française, poêlée de Girolles et blettes cuisinées

LIÈVRE À LA ROYALE - 98
Foie gras et farfalles

GARNITURES

PURÉE DE POMMES DE TERRE - 14
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS - 24
POIREAUX CRAYONS RÔTIS AU BEURRE - 16
SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS - 16

DESSERTS

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

SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT - 20
Façon Apicius, crème montée

BABA AU RHUM - 22
Fruits de saison et crème fouettée vanille,
noix de pécan caramélisées

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

MANGUE-PASSION - 22
Coquille de meringue crémeuse,
sorbet passion et mangue fraîche

TARTE TATIN - 22
Crème d'Isigny vanillée, caramel et Calvados

PARIS-BREST - 20
Belle crème pralinée maison

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