

# MENU CARTE

**ENTREE, PLAT et DESSERT 39 €**  
**ENTREE, PLAT ou PLAT, DESSERT 35 €**

## POUR COMMENCER

Cocotte d'asperges vertes en barigoule et œuf de poule poché

Les six escargots de Bourgogne de la maison "Valentin"

Millefeuille tiède aux aubergines grillées et chèvre frais à la tapenade

Douce crème brûlée à l'Italienne, Parmesan, basilic et tomate confite

Soupe de poissons du pêcheur, sa rouille et ses croûtons

Terrine de foie gras de canard complotée d'oignons, petite brioche dorée

Les six huîtres creuses de la baie de Quiberon

Demi-tourteau du vivier, froid, mayonnaise

Salade folle d'asperges vertes et roquette au Parmesan et tomates confites

Petite terrine de Lapin, complotée d'abricots au romarin

Salade de Crevettes Roses de l'Océan Atlantique aux Pomelos

Salade gourmande de homard, vinaigrette à la coriandre fraîche (Sup.6 €)

## ENTRE TERRE ET MER

Les quenelles de brochet du Louis XIV

**Recette du restaurant Le Louis XIV qui fonda sa réputation internationale**  
**Sur ce plat, transmise par l'ancien second de ce célèbre établissement**  
**Et que le chef vous fait redécouvrir pour votre plus grand plaisir !!**

Filet de daurade royale cuit à la Plancha, risotto crémeux aux asperges

Bar "en portefeuille" au Pistou, cuit à la Plancha, purée de patates douces

### L'assiette de l'écailler

3 huîtres claires N°3, 3 creuses de Quiberon, 2 crevettes roses, bulots, bigorneaux

Tournedos aux Morilles, Flambé à la Fine Champagne, gratin Dauphinois (Sup.8 €)

Steack tartare préparé par nos soins, frites et panaché de salades

Gratin de homard du vivier au Whisky, riz Basmati (Sup.10 €)

Faux filet poêlé au poivre mignonnette, flambé à l'Armagnac

Le homard, rôti, flambé à la Fine Champagne, riz Basmati et beurre fondu (Sup.15 €)

## MAIS ENCORE .....

Rosace de queues de Langoustines dorées à l'estragon (Sup.3 €)

Pavé de morue cuit à la plancha, Parmigiana d'aubergines au parmesan

Chateaubriand grillé, sauce Béarnaise, pommes frites (Sup.3 €)

Belle tête de veau sauce Gribiche, pommes vapeur

Brochette de filet de bœuf grillée , sauce Béarnaise

Dos de saumon de Norvège, cuit à la Plancha aux ravioles du Dauphiné

Choucroute de poissons au beurre Nantais servie à la plancha

La Bouillabaisse à la Marseillaise **(sur commande uniquement)** (Sup.15)

## LES GOURMANDISES

Le Camembert Normand au lait crû, rôti, panaché de salades  
**A commander au début du repas ou merci de patienter quelques minutes**

Palette de glaces et sorbets, trois boules au choix

Sorbets (framboise, citron, fruits de la passion, pomme verte, fraise, abricot)

Glaces (vanille, café, chocolat, barbe à papa)

Le colonel (sorbet citron, Vodka)

Baba au rhum brun, façon Stanislas, Crème Chantilly (Sup.3 €)

Fraises Melba "Laumiere" (glace vanille, fraises, coulis de framboises, chantilly)

Le bouquet de crèmes brûlées (fleur d'orange, rose, violette)

La tarte au citron du père Lafont, recette originale depuis 1927

Moelleux tiède au chocolat "Valrhona", croustille de glace à la barbe à papa

Carpaccio d'ananas au Rhum brun, Sorbet aux Fruits de la passion

Granité aux pommes Calvados (sorbet pomme verte arrosé de Calvados)

Les traditionnelles profiteroles au chocolat chaud "Valrhona"

Café gourmand (un véritable café pur Arabica et sa cascade de mignardises)

Les crêpes Suzette flambées au Grand Marnier (Sup.3 €)

La farandole de douceurs (Sup.3 €)

**(Profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise, tuile croustillante  
crème brûlée, chocolat chaud)**

Les entrées prises hors menu (hors sup) sont facturées 11 €

Les plats pris hors menu (hors sup) sont facturés 25 €

Les desserts pris hors menu (hors sup) sont facturés 10 €