



Les Prémices...

<i>Le Foie Gras Poêlé aux Poires et Myrtilles, Poudre de Pain d'Epices</i>	24
<i>Le Duo de Saint Jacques, en Velouté et en Tartare Cuit au Fruit de la Passion</i>	25
<i>Le Foie Gras de Canard Mi-cuit et Chutney à l'Ananas</i>	26
<i>L'Omelette de Crabe</i>	20

Côté Mer...

<i>Le Mi-cuit de Thon Pané aux Sésames, Epeautre et Emulsion au Citron Vert</i>	32
<i>Les Gambas Sautées et Flambées au Vieux Rhum, Achards de Légumes</i>	35
<i>Le Poisson du Jour</i>	34

Côté Terre...

<i>Le Filet de Boeuf aux Morilles</i>	35
<i>La Fricassée de Pigeonneau au Foie Gras et Porto</i>	32
<i>Les Escalopes de Ris de Veau Poêlées, en Verdure de Blettes, Purée de Patates Douces et Tomates Confites</i>	34
<i>La Viande du Jour</i>	34

Fromage

<i>L'Assiette de Fromages et ses Quelques Feuilles Vertes</i>	9
---	---



La Colombe
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Le Soleil - 32.00 €

*La Terrine de Sanglier à la Châtaigne
et Compotée d'Oignons Rouges*

ou

*Le Velouté de Potimarron, Noisettes Torréfiées
et Copeaux de Magret Fumé*



L'Espadon en Croute d'Herbes Fraîches et Fenouil

ou

*Le Porcelet Confit, Polenta Crémeuse
et Légumes du Moment*



Le Plaisir Sucré

ou

Le Dessert du Jour

Menu Les Palmiers - 45.00 €

*Le Foie Gras Poêlé aux Poires et Myrtilles,
Poudre de Pain d'Épices*

ou

*Le Duo de Saint Jacques, en Velouté
et en Tartare Cuit au Fruit de la Passion*



*Le Mi-cuit de Thon Pané aux Sésames,
Epeautre et Emulsion au Citron Vert*

ou

Le Poisson du Jour



*Les Escalopes de Ris de Veau Poêlées, en Verdure de
Blettes, Purée de Patates Douces et Tomates Confites*

ou

La Viande du Jour



Le Plaisir Sucré

ou

Le Dessert du Jour

Menu Découverte - 68.00 €

*Menu servi à l'ensemble des convives à table
Laissez-vous surprendre par une déclinaison de mets
composés selon l'inspiration du chef,
au retour du marché.*

