



Frédéric Carrion

RESTAURANT

Nous vous accueillons à notre table avec joie et bonheur.

Que les mets imaginés pour vos papilles vous ravissent.

Bonne dégustation !

Le Chef
Frédéric CARRION
Vous propose

SON MENU
LES GOURMANDISES DE VALENTINE

3 plats confectionnés
selon l'inspiration du Chef

« AUTOUR DE LA TRUFFE »

Servis pour l'ensemble
d'une même table

94 euros

Menu retour du Marché
entrée-plat-dessert
30 Euros
servi uniquement le midi
du mercredi au vendredi hors jours fériés

SELECTION

Oeuf Mollet cuit à 62°C ailerons de volaille et Shitakés snackés
Salade Doucette à l'huile de noix
Crème de caramel

~

Pintade de la Maison Mairet rôtie
Carotte au curcuma
Poire confite au miel
Jus réduit

~

Les Fromages de la maison Giroud

~

Les gourmandises à choisir

61 EUROS

TENTATION

Foie Gras de canard de Chalosse rôti
Jus de Volaille réduit
Datte Bio Medjool en fruit déguisé, crème et pâte d'amande
Brioche aux noisettes torréfiées
Citron en mousseline

~

Turbot des côtes Bretonnes cuit dans un lait d'aromates
Navet confit subtilement parfumé d'anchois
Crème fine de cerfeuil tubéreux
Jambon Bellota de Monsieur Poulachon

~

Les Fromages de la maison Giroud

~

Les gourmandises à choisir

74 EUROS

INSPIRATION

Merlan des côtes Bretonnes et céleri rave
Etuvée de choux
Céleri branche croquant

~

Veau de Monsieur Cailler, composé
Quasi finement tranché et arrosé de jus de rôti
Epinard fondant
Sous noix en caillette échalotte et agrume

~

Les Fromages de la maison Giroud

~

Les gourmandises à choisir

74 EUROS

LES DESSERTS DE VALENTINE

Légèreté

Le soufflé chaud Grand Marnier,
sorbet de saison

~

Prélude

Poire William fondante, biscuit léger,
mousse de thé à la bergamote, espuma de Williamine

~

Gourmandise

Fôret noire de chocolat griottine,
crème de vanille, concassé de framboise,
glace à la fève de tonka

prix à la carte
17 EUROS

A LA CARTE

ENTREES

Oeuf Mollet cuit à 62°C ailerons de volaille et Shitakés snackés
Salade Doucette à l'huile de noix
Crème de caramel

29 EUROS

Foie Gras de canard de Chalosse rôti
Jus de Volaille réduit
Datte Bio Medjool en fruit déguisé, crème et pâte d'amande
Brioche aux noisettes torréfiées
Citron en mousseline

36 EUROS

Merlan des côtes Bretonnes et céleri rave
Etuvée de choux
Céleri branche croquant

36 EUROS

PLATS

Pintade de la Maison Mairêt rôtie
Carotte au curcuma
Poire confite au miel
Jus réduit

33 EUROS

Turbot des côtes Bretonnes cuit dans un lait d'aromates
Navet confit subtilement parfumé d'anchois
Crème fine de cerfeuil tubéreux
Jambon Bellota de Monsieur Poulachon

38 EUROS

Veau de Monsieur Cailler, composé
Quasi finement tranché et arrosé de jus de rôti
Epinard fondant
Sous noix en caillette échalotte et agrume

38 EUROS

La volaille de Bresse cuisinée entière servie en deux services,
l'un aux légumes et le deuxième à la truffe
60 euros par personne (45mn de cuisson)

~

Les Fromages de la maison Giroud
15 EUROS

LANGOUSTE

Amuses bouches

~

Meunière de Filet de Merlan grenobloise,
servie avec bouquet de doucette

~

1 langouste rôtie entière pour 2 personnes, beurre d'estragon,
Mousseline de pommes de terre princesses Amandine aux Truffes,
et échalotes confites

~

Foie gras de canard rôti, jus réduit, pomme au four et velours de
cassis de Bourgogne

~

Fromages (plateau ou blanc)

~

Pré-dessert

~

Le dessert de Camille : la forêt noire revisitée
ou Soufflé chaud au Grand Marnier

239 EUROS

HOMARD

Menu Tout Homard en 4 services :

Mises en bouche

~

Crèmeux de poireaux à l'estragon,
bavaroise de homard, poivre de voatsperr

Les Pincés pochées au parfum de thé earlgray,
fenouil en pulpe, jus de tête écrasée

Raviole de Foie gras de canard, homard,
crème de champignons, huile de Truffes noires

Queue de homard, en gingembre confit,
pousse de salade à la noix, velouté de miel

~

Pré-dessert

~

Soufflé chaud au grand marnier ou
Le dessert de Camille : la forêt noire revisitée

130 EUROS