

*Les Entrées*

**Risotto vénéré aux truffes d'été de Cahors** 24.00 €  
Paleta Ibérica de bellota « D.O Dehesa de Extremadura », Vieux Parmesan, pousse de Red Chard

*Summer truffles Risotto, Paleta Iberica de Bellota "D.O Dehesa de Extremadura", old Parmesan, Red Char leaves*

**Foie gras du Pays des Herbiers grillé, artichauts** 24.00 €  
Jus perlé à l'épinette vinette et raisin muscat

*Grilled duck "Foie Gras" from the "Pays des Herbiers", artichokes, with barberry bush and Muscat grapes juice*

**Filet de sardine de Bretagne « Comme au barbecue »** 22.00 €  
Vierge de légumes et coquillages, fraîcheur de concombre et Kombu

*Sardine fillet from Brittany "barbecue style" vegetables and shellfish, cucumber gelo and kombu mousse*

**Cannelloni de légumes grillés, tourteau à la coriandre** 23.00 €  
Eau iodée aux œufs de Harengs fumés, salicorne feuille d'huître et fleur de bourrache

*Grilled Vegetables "Cannelloni", edible crab with coriander served with an iodine juice made of smoked herrings eggs, saltwort, oyster leaves and borage flower.*

*Les Plats*

**Rouget barbet de ligne cuit sur la peau** 34.00 €

*Sur une tranche d'aubergine grillée, crème de chèvre de Mr. Fabre au kumbawa, giroles aux herbes et huile noire*

*Line caught Red mullet cooked on the skin, placed on a slice of grilled eggplant, Goat cream from Mr. Fabre made with kumbawa, mushrooms, herbs and black oil*

**Tronçon de barbie épais de Bretagne rôtie** 33.00 €  
Mille-feuilles de pomme charlotte, trompettes de la mort, foie gras du pays des herbiers

*Thick roasted slice of brill from Brittany with a thousand leaf of potatoes, black trumpets mushrooms "foie gras" from the "Pays des Herbiers"*

**Pavé de filet de bœuf Black Angus d'Ecosse\* cuit au sautoir** 34.00 €  
Lasagne croustillante, déclinaison de fenouil à l'estragon : confit, sauté et en émulsion

*Roasted Black Angus beef fillet from Scotland\*, Crispy lasagna, fennels cooked in 3 different ways: slowly cooked, fried with tarragon and emulsion*

*\*Duc Buccleuch*

**La canette de Challans cuite basse température** 35.00 €

*Le filet en croustillant de fruits secs et aux herbes, les cuisses en effilochée truffée, Parmentier de polenta, émulsion de maïs, jus au vin rouge*

*Duckling from Challans slowly cooked: the fillet is topped with crispy fruits and herbs, the thighs are sliced and cooked with truffles, served with polenta, emulsion of corn and red wine juice*

## Les Fromages...

|   |         |
|---|---------|
| <i>Assiette de Fromages de Chèvre de Monsieur FABRE</i> | 15.00 € |
| <i>Selection of French goat's cheese from Mr. Fabre</i> |         |
| <i>Assiette de Fromages affinés de chez ANTHES</i>      | 14.00 € |
| <i>Selection of French A.O.C. cheese from ANTHES</i>    |         |
| <i>Le Saint-Marcellin de La Mère Richard</i>            | 10.00 € |
| <i>« Saint-Marcellin » cheese from La Mère Richard</i>  |         |

## Les Desserts...

|   |         |
|---|---------|
| <i>Figues de Monsieur Baud glacées au citron confit</i>   | 12.00 € |
| <i>Blanc manger coco, sablé et tuile mûre, sorbet miel citron vert</i>  |         |
| <i>Figs y from Mr. Bau, in confit</i>   |         |
| <i>Coconut blancmange" blackberry biscuits, honey and lime sorbet</i>   |         |
| <i>Poire William pétillante pochée à la vanille du Mexique</i>  | 12.00 € |
| <i>Tuiles et sauce « carambar », sorbet Williamine</i>  |         |
| <i>Poached and sparkling William Pear, vanilla of Mexico, caramel candy biscuits and sauce, Williamine sorbet</i> |         |
| <i>Entremet nougat de Montélimar aux fruits rouges</i>  | 12.00 € |
| <i>Meringues et crème glacée au nougat</i>  |         |
| <i>Nougat pastry from Montélimar with red fruit, meringues and nougat ice cream</i>                               |         |
| <i>Barre chocolat guanaja mousse stracciatella</i>  | 12.00 € |
| <i>Menthe poivrée, crème glacée au fromage blanc, éclat de chocolat</i>   |         |
| <i>Chocolate guanaja bar mousse, stracciatella, peppermint, Cottage cheese icecream, chocolate chips</i>          |         |

## Menu

### « Tentations du Vendôme »

Notre Chef, Nicolas Rucheton

*Vous concocte chaque soir un menu selon son inspiration.*

*Un menu en déclinaison de sa carte, élaboré au gré du marché,*

*à partir de Produits de Saison sélectionnés*

*Avec la plus grande rigueur*

*Menu en 4 services*

*Entrée, Poisson ou Crustacé, Viande, Dessert*

**72.00 €**

*Supplément Assiette de fromages de Chèvre de Mr. Fabre 10.00 €*

*(Servi pour l'ensemble de la table uniquement)*

Prix nets, toutes taxes comprises

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

All prices are Net, VAT included