

LA CARTE DU LULLI

LA CARTE DES FETES DE FIN D'ANNEE

ENTREES

	€
Terrine de foie gras de canard, céleri confit et truffe mélanosporum, jeunes pousses, vinaigrette au jus de viande truffée	18
Saint Jacques du large marinées au citron vert, quinoa aux herbes, perles d' arhenka	16
Huitre BIO de l'île de Chausey sur glace, citron jaune, perles de vinaigre à l'échalote	26

PLATS

Filet de bœuf Rossini, racines d'hiver glacées, croustille aux noisettes, sauce périgourdine	29
Ballotine de Turbot aux trompettes des sous-bois, fondue de poireaux, émulsion au champagne	26
Langouste puce sauvage des mers du Mozambique flambée à la Vodka Grey Goose, purée à la truffe	28

FROMAGES ET DESSERTS

Bûchette aux marrons et à la clémentine	13
Bûchette au chocolat, mangue et fruit de la passion	12



Nous tenons à informer nos clients que certains aliments contiennent des produits qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances, conformément au règlement (UE) n°1169/2011, une liste complète est disponible sur demande





ENTREES


	€
Foie gras de canard mi-cuit, pomme caramélisée au beurre salé	18
Semi pris de cidre fermier, toast melba	
Cœur de saumon, crème acidulée moutardée	16
Gel de citron, gaufres à la pomme de terre, œufs d' arhenka	
Ravioles de Langoustines	26
Râpé de truffe mélanosporum, émulsion de jus de carapaces	
Œuf cuit parfait, ventrèche croustillante	23
Crème de champignons éclats de noisette du piémont mouillette au sel fumé	

PLATS

Dos de saumon Label Rouge mariné	29
Jeunes mini légumes et pousses de tétragone, vinaigrette curcuma gingembre	
Saint Jacques du large	26
Mousseline de marrons pleurotes sautés, sauce des barbes	
Poke Bowl de saison, volaille cajun et noix de cajou	28
Ananas, kiwi, soja, avocat, quinoa, chou rouge, mélange d'algues au sésame	
Risotto crémeux	34
Escalopes de foie gras poêlé, jeunes pousses, jus court	
Filet de bœuf rôti au sautoir	34
Purée de pomme de terre à la truffe, jus court	
Filet de canard bio	36
Scorsonères glacés, navet daïkon mariné et gastrique mandarine	

FROMAGES ET DESSERTS

Belle assiette de fromages affinés de nos régions	13
Cloud cake exotique	12
 Mi-cuit au chocolat, glace vanille et cerises amarena	12
 Biscuit Florentin, mousse lactée de Tanariva, caramel à l'orange	13
 Nage de fruits de saison au Beaufort de Venise	12
 Le café gourmand	12

 *Pays d'origine de la viande: France et UE Prix TTC/service compris*
Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés à partir de produits bruts, sauf nos glaces et sorbets