

Menu à la carte Janvier-Février

3 services au choix (entrée plat dessert)- 54 euros Forfait vin- 26 euros (1 v. par service)
4 services au choix (2 entrées plat dessert)- 78 euros Forfait vin- 36 euros (1 v. par service)

Tous nos plats étant préparés minute et maison, les desserts sont à commander en début de repas`

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes, lors de votre commande veuillez signaler vos intolérances et allergies au personnel de salle

Entrées froides

Foie gras de canard cuit au torchon parfumé au Sauternes, chutney de coings au miel
31

Pressé de saumon fumé maison, mascarpone, raifort, ciboulette, yuzu, salade de roquette
24

Tartare de daurade royale et huîtres mariné aux algues
28

Œuf poché dans un nid de légumes racines, tapenade d'olives noires
25

Entrées chaudes

Ravioles de homard, bisque parfumée à l'estragon, petits croutons
33

Escalope de cœur de ris de veau croustillante, espuma de moutarde douce,
julienne de poireaux frits
33

Menu à la carte Janvier-Février

3 services au choix (entrée plat dessert) - 54 euros Forfait vin- 26 euros (1 v par service)
4 services au choix (2entrées plat dessert)- 78 euros Forfait vin- 36 euros (1 v par service)

Plats

Assiette végétarienne

-légumes racines étuvés, légumes verts poêlés, lentilles corail-

29

Dos de cabillaud rôti, stoemp aux poireaux, beurre vanille citronnelle

31

Tronçon de saumon écossais rosé, pommes de terre charlotte fondantes,
béarnaise à l'huile d'olive et basilic

31

Noix de Saint-Jacques poêlées, pleurotes persillées, espuma d'échalotes confites

36

Blanc de volaille fermière cuit basse température au foie gras,
pommes croquettes parfumées à la truffe

30

Agneau rôti en brochette de romarin, gratin dauphinois, poêlée d'épinards

34

Filet de chevreuil poêlé, sauce aux airelles et spéculoos, purée de céleris,
poires rôties au vin rouge épicé

36

Boeuf d'exception mâturé à la fleur de sel, sans sauce, pommes grenailles,
salade de mesclun -provenance selon arrivage

- supplément 6 euros en menu-

42

Desserts

Dessert gourmand (assortiment de 3 desserts surprise)

14

Gratin de clémentines aux amandes

13

Mi cuit au chocolat intense, cœur coulant praliné

13

Crème brûlée aux gousses de vanille de Madagascar

13

Cheesecake à la mangue, parfumé au citron vert

13

Nougat glacé aux noix de pécan et raisins confits

13

Assortiment de fromages de notre sélection

14