

LA CARTE

NOS ENTREES

Foie gras de canard maison , chutney de pommes et pain aux fruits	22.00€
Queues de langoustines rôties en kadaif , tartare de fraises à la tomate	23.00€
Asperges vertes poêlées , jambon serrano, parmesan et sauce vierge tomates anciennes	16.00€
Carpaccio de daurade , huile d'olive citron d'Italie et pickles de wakamé.....	18.00€
Salade Caesar , Laitue romaine et poulet croustillant.....	14.00€
Petits artichauts violets , faisselle aux herbes.....	14.00€
Pâté en croute , veau à la pistache.....	14.00€

NOS PLATS

Filet de cabillaud , crème de pomme de terre, jus vert.....	26.00€
Tartare de bar , pickles d'algues citron.....	28.00€
Poisson noble de nos côtes , perles de blé, légumes du moment et saté.....	32.00€
Pluma de porc laqué au miel et gingembre , épinards et radis blanc à la passion	25.00€
Filet de bœuf poelé , palet de pomme de terre confits sauce béarnaise.....	34.00€
Œuf parfait , perles de blé façon risotto, fenouil rôti et huile de basilic	18.00€

NOS DESSERTS

Sélection de fromages , Fromage de la Ferme de Moguerou et Cave d'Arthur.....	9.50€
Tarte citron meringuée , biscuit piémont à la noisette, crémeux citron, gelée citron vert et sorbet citron.....	9.50€
Omelette norvégienne , biscuit orange-noisette, meringue et glace vanille	9.50€
Macaron framboise , Biscuit macaron, ganache pistache, framboises fraîches et sorbet framboise.....	9.50€
Dôme choco , dacquoise à l'orange, mousse chocolat noir, insert à l'orange et glace chocolat noir.....	9.50€