

LA CARTE (Boissons non incluses)

Mise en Bouche

ENTREES

- Foie gras de canard frais, Rhubarbe rôtie au miel, Brioche (27€)
Emietté de crabe en gelée de Basilic, mousseline de chou-fleur, confit de tomates (27€)
Langoustines rôties, Artichaud, copeaux de foie gras, mesclun (27€)
Saumon cru, crème montée aux herbes, Huile de Noisette (22€)
Asperges blanches, chèvre frais, vinaigrette huile de Basilic, pignons de pin (22€)
Terrine de Canard aux Abricots, Mesclun, vinaigrette au miel (22€)

PLATS

- Filet de Bœuf poêlé aux poivres rouges, jus de Viande, Julienne des Sables (35€)
Dos de Merlu cuit sur la Peau, citronnelle (35€)
Aiguillettes de Canette rôti au miel et fruits rouges (35€)
Homard bleu de nos côtes cuit dans sa carapace, beurre d'herbes (69€)
Blanc de Cabillaud cuit à Basse Température, fenouil rôti (27€)
Cœur de Rumsteack poêlé, Jus au Paprika (27€)
Suprême de volaille cuit sur la peau, noix de Cajou (27€)
Chariot de fromages de notre région et de chez Caséus (14.50€)

DESSERTS (à commander en début de service)

- Le Croissant de Lune, Pralin, Chocolat, glace Recher (14.50€)
La Ballerine: Inspiration Amande, Fraise, meringue citron vert, sorbet Hibiscus (14.50€)
Crème brûlée pistache et sa framboise (12,50€)
La Meringue glacée autour de la Fraise (12,50€)

Viande d'origine française ou de U.E.



Les allergènes des différents plats sont affichés à la fin des menus

Les plats « fait maison » sont élaborés à partir de produits bruts.