

LA CARTE (Boissons non incluses)

Mise en Bouche

ENTREES

Foie gras de canard frais, confit de cerises parfumé à la sarriette, Brioche (27€)

Croustillant crabe et avocat, sauce verte relevée au basilic (27€)

Salade Langoustines - Artichaut - Jambon cru - copeaux Parmesan (27€)

Gravlax de Truite de Mer, crème montée relevée à la moutarde à l'ancienne (22€)

Millefeuille de Bulots façon tartare (22€)

Terrine de Lapin à la Livèche, vinaigrette de tomates au Basilic (22€)

PLATS

Filet de Bœuf poêlé aux poivres, jus de Viande, (35€)

Blanc de Bar cuit à Basse température, Artichauts (35€)

Aiguillettes de Canette, pêches rôties à la verveine (35€)

Homard bleu de nos côtes cuit dans sa carapace, beurre d'herbes (70€)

Dos de Loup de Mer, beurre citronné, (27€)

Cœur de Rumsteack poêlé, Piperade (27€)

Poitrine de Pintade farcie côtes de Blette (27€)

Chariot de fromages de notre région et de chez Caséus (14.50€)

DESSERTS (à commander en début de service)

Le Chocolat: feuillantine, ganache, mousse chocolat lait-Tonka, fruits rouges, sorbet cerise (14.50€)

La Pêche insert brunoise pêche, biscuit spéculos, glace Miel - Romarin (14.50€)

La Sphère: glace vanille, enrobage chocolat noir éclat noisette (12,50€)

La Crème Brûlée, Noix de Cajou (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.