

LA CARTE (Boissons non incluses)

Mise en Bouche

ENTREES

Foie gras de canard frais, Mangue à l'aigre doux, Brioche (28€)

Poêlée de Cuisses de Grenouille en Persillade (28€)

Brochette de Noix de St Jacques juste saisies, fondue de poireaux, vinaigrette à l'huile
de Truffe tiède (28€)

Terrine de Canard aux Figues, salade d'endives de pleine terre (23€)

Croustillant de Rouget Grendin sur fondue de poireaux, crème de moutarde à l'ancienne (23€)

PLATS

Millefeuille de filet de Bœuf, Duxelle de champignons et confit d'oignons rouges acidulés (36€)

Filets de Sole poêlés et Coques, beurre de Champagne (36€)

Cœur de Ris de Veau doré au Sautoir, Croustillant d'Échalottes (42€)

Hemard bleu de nos côtes cuit dans sa carapace, beurre d'herbes (72€)

Dos de Loup de Mer en écailles de radis rôti, Beurre d'Herbes (28€)

Suprême de Volaille cuit à Basse Température, crémée de Tomme à l'Ail des Ours (28€)

DESSERTS (à commander en début de service)

Finger Chocolat-Tonka, insert praliné, biscuit riz soufflé, glace noisette (14,50€)

Pavlova Ananas-Rhum Bacardi Ambré, sorbet Mangue (14,50€)

Les 5 Fromages de notre Région, de Chez Caséus (14,50€)

La Crème Brûlée Noix de Coco (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.