

La Carte

Entrées

La Tomate :

Crevettes – Granité Persil – Gaspacho 70 €

Filet de Rouget :

Bouillabaisse – Fenouil – Tagètes 75 €

Langoustine Grillée au Feu de Bois :

Gingembre – Citron vert – Condiments 80 €

Foie Gras Poêlé :

Rhubarbe – Pain d'Epices – Citron 60 €

Thon rouge Barbecue :

Artichaut – Condiment Coquillages 75 €

Plats

Filet de Turbot :

Ceviche de Coquillages - Yuzu - Sarrasin

Soufflé 85€

Le Pigeon fumé au Foin:

Cèpes – Carottes – Coriandre

Filet Pur Black Angus :

Tartare – Pomme Soufflée – Caviar Oscièrre
Impérial

Grillé – Frites – Béarnaise

La Joue Confite 80€

Ris de Veau :

Girolles – Coulis de Truffes – Petits Pois 80 €

Chariot de fromages

Choix de Fromages de Nos Artisans &
Producteurs
30 €

Desserts

Le Soufflé au Cassis :

Glace Yahourt – Citron
(2pers)

La Poire :

Tarte Craquante – Glace Cèpes – Noisettes – Chicorée

La Mûre :

Chocolat Intense – Crème Vanille Brûlée – Balsamique

La Crêpe Normande

La Véritable Dame Blanche

30 €