

La Carte

Entrées

Pressée de Bœuf Black Angus :

Vinaigrette de Radis - Espuma Wasabi - Noix 65€

Filet de Rouget :

Bouillabaisse - Fenouil - Tagètes 75 €

Langoustine Grillée au Feu de Bois :

Gingembre - Citron vert - Condiments 80 €

Foie Gras Poêlé :

Rhubarbe - Pain d'Épices - Citron 60 €

Huitres GILLARDEAU :

Risotto - Citron - Livèche 65 €

(Sup. Caviar Oscietre : 20 €)

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 Oscietre
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 €