

Menu 39.00 €

Une Entrée, un Plat, un Dessert au choix

A la carte

Une entrée 10 € Un Plat 23 €

Un dessert 10 €

Les Entrées

Escargots petits gris au beurre de noisette

Asperges blanches d'alsace tièdes, sauce mousseline

Lentilles vertes du Puy en salade et

saumon cru , salade d' herbes fraîches

Salade de roquette sauvage et artichauts barigoules

au parmesan, jambon de Bayonne croustillant

Mille feuilles de légumes à l'anchoïade *

Tartare d'avocat au tourteau, huile d'olive au citron*

Le foie gras de canard mi-cuit, toast brioché

Escalope de foie gras de canard poêlée

Au miel d'Arbousier et pommes supl. 7€

Les Poissons

Gambas poêlées au Saté, risotto crémeux*

Filet de daurade royale à la tapenade, caviar d'aubergines

Filet de bar à la plancha, sauce vierge

et purée de pomme de terre à l'huile d'olive

Ravioles de langoustines de Bretagne, julienne de poireaux

Nos suggestions du jour *

TVA. 19.6% Et service compris

Les Viandes

Faux filet de bœuf d'Hereford poêlé
au beurre demi sel, beignets de pommes de terre

Petit gigot d'agneau label rouge rôti au thym,
Carottes fanes et échalotes confites

Foie de veau au vinaigre de Banyuls, pois gourmands*

Pavé de veau fermier au vin jaune,
pommes de terre rissolées

Magret de canard au sel de Guérande,
Gratin de macaroni

**Carré d'agneau du Quercy rôti,
légumes au pistou***

Nos viandes sont d'origines Françaises et d'Irlande

Nos fromages affinés 8 €

Si vous souhaitez un dessert, merci de le commander en début de repas

Les Desserts

Soupe de fraises au pain d'épice, glace vanille crémeuse

Mille feuilles au caramel

Macaron aux framboises, crème mascarpone,
sorbet framboise

Ananas rôti au caramel, glace noix de coco*

Assiette de sorbets maison (framboise, pomme, mangue)

Moelleux tiède au chocolat Mi-cuit et sorbet cacao
au Rhum

Crumble de pomme et rhubarbe, sorbet pomme*

Croustillant de pruneaux à l'Armagnac, glace caramel

Nos suggestions du jour *