

Menus

Midi et soir

29€ entrée, plat ou plat, dessert

33€ entrée plat fromage ou dessert

Les Entrées

CEVICHE DE POISSONS

Poisson blanc mariné, crevettes, encornets et coriandre

MA TERRINE

Terrine de campagne maison, condiment céleri-rave, sorbet cornichons

LE TARTARE

Tartare de bœuf, cacahuètes, jus d'herbes, glace au wasabi et mangue

*LE HOMARD

Homard Rôti, ravioles aux cèpes (+ 6€)

*LE FOIE GRAS

Foie gras de canard maison, chutney de fraises (+ 7€)

Les Plats

LE CABILLAUD

Cabillaud sur peau, riz Arborio, jus de homard

LA VOLAILLE

Volaille fermière, sarrasin grillé cuit façon tajine

LE BURGER

Pain BIO, Black Angus, emmental, frites maison, poitrine tranchée, sauce foie gras

*LE FILET DE BOEUF

Filet de bœuf, purée artichaut-chorizo, pommes de terre en gratin et émulsion (+ 6€)

*LES NOIX DE SAINT JACQUES

Noix de Saint Jacques, épinards frais, panais (+ 7€)

Les Desserts (Dans un souci d'améliorer la qualité de notre service, les desserts sont à commander en début de service. Merci !)

COMME ...

Une tarte citron revisitée

LE BANOFFEE

Biscuit sablé, caramel fondant, croquant bananes, crème mascarpone

LE CHOCOLAT A 66%

Chocolat en chaud et froid, glace caramel beurre salé, pralin, caramel laitier

LES FRAMBOISES

Framboises fraîches, crémeux citron, dôme passion et fruits de la passion

Le Bar à fromages (peut être inclus dans le menu à la place d'un dessert)

8 € Dégustation en 3 morceaux

12 € Dégustation en 5 morceaux

16 € à volonté

Pour nos bambins jusqu'à 12 ans

soda ou ½ eau inclus

12.00€ Le P'tiot Entrée plat ou plat dessert

18.00€ Comme les grands Entrée plat fromage ou dessert

Au choix ci-dessus