

La carte

Oz'Entrées

Foie gras « maison » sur un biscuit pistache, milk shake au Cointreau	20 €
Huîtres juste raidies, purée de chou-fleur au whisky tourbé et mousse citron	16 €
Noix de Saint Jacques poêlées aux céréales, pistou et pommes	16 €
En chaud-froid, Flan à l'ail, crème persillée, escargots poêlés et petit pain kouglof	12 €

O' Centre

Lotte rôtie, pommes de terre en purée, carottes et fenouil.....	28 €
Noix de Saint Jacques « fumées » à l'instant, risotto croquant et émulsion de citronnelle	28 €
Homard Bleu rôti, risotto croquant, asperges et béarnaise en espuma	38 €
Filet de bœuf poêlé, foie gras, Pomme de terre	27 €

Entre-deux

Le plateau de fromages.....	8 €
-----------------------------	-----

O' Final

Le café des délices (café et mini farandole de desserts).....	12 €
Poire Belle Hélène à ma façon en coque de chocolat.....	9 €
1000 Feuilles aux framboises, nectar et milk-shake.....	10 €
Brioche façon pain perdu, chocolat et framboises.....	7 €

Le Menu Dégustation

58.00 € par personne hors boissons

Servi jusqu'à 13h30 et 21h

Formule proposée sur une variation de 8 plats. Laissez-vous guider au fil des dernières créations du Chef et d'une sélection des plats de la carte. Cette formule demande un peu de votre temps précieux et est servie pour l'ensemble de la table jusqu'à 6 convives maximum.

Le Menu Enfant

10.50 € jusqu'à 12 ans boisson incluse (soda ou ½ eau)

Prix nets TTC