

A la Carte

A Partager (ou pas !)

Jambon Corse "Porcu Nustrale" 18,00€

Saumon Gravlax 18,00€

Panais / Ketchup de Betterave / Chips de Pain

L'Huitre de Céline N°3
- Fine de Cancale 3,50€ Pièce

Salsa Mangue / Echalote / Piment

Nos Entrées

Croquette de Langoustines 24,00€

Salade de pousses d'Epinards / Lait de Bufflonne

La Mitraillette de Biche 23,00€

Confiture d'Airelles sauvages / Pommes allumettes / Siphon au Maroilles

Noix de Saint Jacques de Dieppe en tartare .. 23,00€

Chou rave / Bouillon infusé aux feuilles de Citronnier /

Quinoa soufflé / Glace Moutarde

Noix de Saint Jacques de Dieppe
simplement rôties 24,00€

Beurre blanc / Céleri rave / Huile de Noisettes

Cappuccino de Champignons 22,00€

Toast au Foie gras de Canard / Poitrine de Porc fumé / Gelée de Coing

Omelette soufflée Truffe noire
et Comté 24 mois d'affinage 22,00€

Sucrine rôtie / Balsamique

Une Entrée servie en Plat sera majorée de 5,00 €

Nos Plats

Contre filet de Bœuf "Noir de Baltique" 38,00€

Béarnaise légère au Thym / Frites fraîches / Salade et Pickles

Dos de Lieu jaune au barbecue 30,00€

Crème de Coques / Racines blanches / Châtaignes et Chicorée

Sole dorée "Meunière" 40,00€

Purée mousseline / Poireaux vinaigrette aux graines de Moutarde

Filet de Lièvre à la Royale 45,00€

Chou vert / Foie gras / Truffe / Chanterelles

Poitrine de Faisan rôtie 30,00€

Feuilles de Chicon caramélisées au Miel / Morbier /

Sauce Mondeuse / Pommes Dauphines

Plat végétarien selon l'inspiration du jour 25,00€

- Au Menu -

Noix de Saint Jacques de Dieppe en tartare

Chou rave / Bouillon infusé aux feuilles de Citronnier

Quinoa soufflé / Glace Moutarde

ou

Cappuccino de Champignons

Toast au Foie gras de Canard / Poitrine de Porc fumé / Gelée de Coing

Dos de Lieu jaune au barbecue

Crème de Coques / Racines blanches / Châtaignes et Chicorée

ou

Poitrine de Faisan rôtie

Feuilles de Chicon caramélisées au Miel / Morbier /

Sauce Mondeuse / Pommes Dauphines

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs

(Supplément de 6€ sur le prix du menu)

ou

Meringues

Sorbet Litchis / Chantilly Noix de Coco

Pamplemousse rose et Gingembre

- Menu entrée, plat et dessert : 45,00 € -

- Menu avec les 2 entrées, plat et dessert : 57,00 € -

Nos Fromages

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs :

Sélection de 3 sortes 9,00€

Sélection de 6 sortes 14,00€

Nos Desserts

Meringues 12,00€

Sorbet Litchis / Chantilly Noix de Coco / Pamplemousse rose et Gingembre

Brioche en Pain perdu 12,00€

Pomme / Caramel / Glace au Pain grillé

Croquettes au Chocolat amer 12,00€

Sauce Caramel au Beurre salé / Noix torréfiées / Glace Vanille

Dame blanche 12,00€

Sauce Chocolat / Crème battue / Biscuit croustillant

Sabayon gratiné à la Clémentine rôtie 12,00€

Glace et Sorbet du moment 3,50€/boule