

A la Carte

À Partager

Sélection du moment de Charcuteries
et pickles de Légumes 19,00€

Nos Entrées

Terrine de Lapin et foie gras 24,00€
Garniture Coleslaw

Œuf bio en basse température 22,00€
Poivrons grillés / Pesto / Jambon ibérique "Cebo de Campo"

Velouté de Langoustines à l'Agastache 26,00€
Mirepoix de Légumes / Toast au beurre de Langoustine

Gravlax de Saumon au Sel noir 22,00€
Œuf dur à la rilette de Sardines / Bouillon Betterave-Citronnelle

Bouchée feuilletée
aux Sots-l'y-laisse de volaille 23,00€
Foie gras d'Oie poêlé / Bettes / Sauce Suprême

Filet de Colvert au Poivre mignonnette 23,00€
Sucrine / Xérés / Champignons / Oignons Roscof

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

Nos Plats

Bœuf de nos régions 32,00€
Sauce vierge à la Sauge / Shiitakés / Stilton / Pommes de terre rissolées

Côte de Veau aux Girolles 38,00€
Grenailles nouvelles / Condiment Carotte-Orange-Gingembre

Carré d'Agneau fumé 36,00€
Millefeuille de Butternut et Piquillos / Sauce à la Diable

Lieu noir et Crevettes Grises 32,00€
Primavera de fin d'été /
Petites croquettes crémeuses au jus des têtes

Sole dorée "Meunière" 40,00€
Frites fraîches / Mayonnaise / Laitue / Pickles

Plat végétarien selon l'inspiration du moment 26,00€

– Au Menu –

Gravlax de Saumon au Sel noir
Œuf dur à la rilette de Sardines / Bouillon Betterave-Citronnelle

ou

Bouchée feuilletée
aux Sots-l'y-laisse de volaille
Foie gras d'Oie poêlé / Bettes / Sauce Suprême

Lieu noir et Crevettes Grises
Primavera de fin d'été
Petites croquettes crémeuses au jus des têtes

ou

Bœuf de nos régions
Sauce vierge à la Sauge / Shiitakés / Stilton / Pommes de terre rissolées

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs
(Supplément de 6€ sur le prix du menu)

ou

Mousse au Chocolat, 2 textures, 2 températures
Croustillons / Sorbet Poire-Kalamansi

– Menu entrée, plat et dessert : 48,00 € –
– Menu avec les 2 entrées, plat et dessert : 60,00 € –

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

Mousse au Chocolat, 2 textures, 2 températures 12,00€
Croustillons / Sorbet Poire-Kalamansi

Brioche en pain perdu 12,00€
Pomme / Caramel au Beurre demi-sel / Glace Vanille

Dame blanche 12,00€
Glace Vanille / Sauce Chocolat / Crème battue / Biscuit croustillant

Crème brûlée à la Vanille torréfiée 12,00€

Sabayon au Champagne 14,00€
Sorbet Framboise-Cassis-Verveine

Glace et Sorbet du moment 3,50€ la boule