

Le Dîner

juin 2026

Entrées

6 Huitres N°3 Jacob et Fils (Séné)
Perles de Yuzu et Citron Vert 12€

Gravlax de Saumon Mariné à la Betterave,
Fumage Minute à la Badiane, Sorbet Citron/Roquette,
Perles de Yuzu, Graines de Sésame Noir et Verdure 15.90€

Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Vin de Noix, Noix,
Gelée de Gascogne et Brioche Feuilletée... 19.90€

Œuf Bio Mollet, Houmous de Fabacées
Crakers aux Graines, Chips de Speck Grillé et Jeunes Pousses 12€

Plats

Filet de Daurade Royale Snacké,
Velouté de Chou-Fleur aux Moules, Chorizo et Tomates Confites,
Pavé de Polenta au Poivre Timut et Légumes dans Tous Leurs Etats 26.50€

Magret de Canard au Grill, Sauce Crémeuse au Foie Gras,
Galette de Pommes de Terre et Asperges Vertes 29.90€

Dos de Porcelet Confit Basse Température,
Jus Corsé aux Trompettes de la Mort, Miel et Thym Citron,
Ecrasé de Pommes de Terre et Légumes Croquants 26.50€

Fromage et Desserts (A commander en début de repas)

Demi St Marcellin Fondu au Miel et aux Noix, Pipette de Génépi,
Magret de Canard Fumé et Jeunes Pousses 11€

Coque Cacao, Crémeux de Citron Acide au Gingembre, Coeur Pêche Blanche,
Spéculoos, Crumble Chocolat et Atsina Cress 12€

Cheese-Cake Speculoos, Fraises, Chips de Chocolat
et Coulis de Fruits Rouges au Romarin 11€