



Menu Du Chef36,00€

(choix complet du menu à la commande).

Entrée + Plat + Dessert



Nos Suggestions:

- Planche Apéro.....10,00€
Assortiment de charcuterie.

- Huitres n°2 de la Maison Corcaud:
 - assiette de 6.....13,00€
 - assiette de 9.....19,00€
 - assiette de 12.....25,00€

- Poêlée de Ris de Veau,
Beurre Meunière.....29,00€

Nos Entrées.....13,00€

- Poulpe Mariné et Légumes à la Grecque.
- Gravlax de Saumon, Houmous de Betterave et Crackers.
- Fleur d'Escargots Bio de la Maison Royer, aux saveurs de Fin d'été.
- Pâté en Croûte Maison: Canard, Foie Gras et Pistache.
- Assiette de 6 Huitres n° 2 de la Maison Corcaud.

Nos Plats.....24,00€

- Poisson du Marché, Crème de Coquillage.
- Poêlée de Rognon de Veau, Sauce Moutarde à l'Ancienne.
- Risotto de Tomates Confites, Blanc de Seiche au Chorizo.
- Magret de Canard, Sauce au Poivre et Figues Rôtis. (FR)
- Tartare de Boeuf au Couteau et Pommes Grenailles. (FR)

Nos Desserts.....9,00€

- Assiette de Fromages de la Maison Beillevaire.
- Le Croustillant Chocolat Pistache:
Pâte Feuilleté Caramélisé, Crèmeux Chocolat et Ganache Montée Pistache.
- Le Nuage Vanille Framboise:
Framboises, Crumble, Confit Framboise et Espuma Fromage Blanc Vanille.
- Le Chou-kie:
Chou Craquelin, Chantilly à la Confiture de Lait, Crèmeux Chocolat et Cookie.
- Crème Brûlée à la Vanille Bio de Madagascar.

Menu Enfant à 12,50 €

Pour les moins de 10 ans.

Pour les enfants, c'est comme pour les grands,
choisissez un plat et un dessert,
le chef adapte la portion.

Tous nos plats et nos desserts sont « fait Maison », élaborés à partir de produits frais et de saisons.

