

La Carte



Entrées

CHOISIR VOS DESSERTS A LA COMMANDE

« Le Tartare de Dorade »

Mangue / combavas/ oignons rouge, vinaigrette exotique

12 €

« Foie gras au naturel »

Compoté de fruits, brioche toastée

17 €



« Le Végétarien »

Pickles de légumes, mousseline de carottes sable rôties, sorbet du moment, croquettes de pommes de terre à la féta, pain Pita

11€

« Velouté de potimarron »

Huile de noisette, coppa, foie gras, mouillettes de pain et girolles grillées

12€

Plats

« L'Entrecôte de Bœuf »

Entrecôte de bœuf grillée, gratin de pommes de terre beurre escargot, petits légumes de saison, sauce échalotes

26 €



« Le Végétarien »

Gaufre aux légumes de saison, cake aux légumes du moment aux éclats de noisettes, légumes de saison, sauce du moment

21 €

« Le Burger au canard »

Burger revisité avec effiloché de confit de canard, cheddar, compotée d'échalottes, petits légumes de saison et pommes de terre grenaille

23 €

« La Lotte »

Brochette de lotte au lard fumé, Pâtes à l'encre de seiche, syphon beurre blanc

23 €

« La Saint-jacques »

Noix de coquilles Saint-Jacques snackées, mousseline de potimarron, jus de viande réduit

24 €



Choisissez votre dessert à la commande

« Le Paris/Rochefort »	11€
Crème pralinée, chouchou, sauce et glace pralinette	
« La Pavlova »	11 €
Pavlova revisitée, Meringue Maison, fruits et sorbet des Iles (mangue, ananas), Coulis exotique, chantilly coco	
« Le Gourmand »	11 €
Café / Thé gourmand (chou praliné, crème citron, crème brûlée pistache, sorbet du moment)	
« Grosse profiterole »	12 €
Profiterole, glace vanille, chocolat chaud et éclats d'amandes torréfiées	
 « Trilogie de sorbet maison »	11 €
Fraise, framboise, cassis, chantilly végétal	
« Mix de Fromages »	10 €
Assiette de fromages (Chabichou, Pont L'Évêque, conté)	

Pour toute allergie, merci de prévenir le personnel

Les desserts sont préparés à partir de produits frais, ils peuvent donc être épuisés en cours de service.

