



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 au Citron Vert et son Taboulé aux Herbes.
- Tartare de Thon, Crèmeux d'Avocat et Légumes Confits.
- Crèmeux Tomate Glacé, Burratina et Magret de Canard Fumé.
- Tataki de Boeuf au Sésame, Houmous au Curry.
- Assiette de 6 Huitres n° 2 de la Maison Corcaud.

Nos Plats.....24,00€

- Poisson du Marché, Tagliatelles au Sarrasin et Courgette au Pesto, Crème de Coquillage.
- Poêlée de Rognon de Veau en Persillade.
- Pavé de Thon Mi-Cuit, Coulis Poivron.
- Filet Mignon Rôti au Figue et son Jus au Sechuan. (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 Surprise:
Chou Craquelin, Chantilly Mascarpone et Caramel au beurre salé.
- 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 », élaboré à partir de produits frais et de saisons.

