

Cyrille & Emily vous accueillent du Mardi Soir au Dimanche Midi

de 12h00 à 12h30 / de 19h45 à 20h30

- Carte Evolutive - Cuisine Maison - Restaurant Climatisé -

* Nous demandons à notre clientèle de commander obligatoirement un plat de résistance. Le temps d'attente peut être plus long sur une commande sans entrée. Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, il est recommandé de nous consulter à la réservation.

LES ENTRÉES

L'OEUF PARFAIT

cuisson à 64 degrés / confit d'oignons au soja / espuma de pomme de terre
champignons portobello / croutons / huile de noix au persil - 11€

LE CARPACCIO DE VEAU MI-CUIT

rond de sous noix Français cuit à basse température
salade romaine, vinaigrette façon caesar / câpres et parmesan / croustille au maïs - 12€

LE TATAKI DE THON QUALITÉ SASHIMI

poireaux grillés, vinaigrette Wong / salade de radis blanc, vinaigrette goma - 13€
shizo / pickles d'oignons



LES PLATS

LE CANARD

les petits pavés de magret cuit à basse température / jus de viande au curry jaune / ketchup de pêche au vin rouge - 22€
crèmeux ratatouille / pomme de terre de Noirmoutier / légumes de saison

LE POISSON

le steak d'espadon mi-cuit à la plancha / sauce Asiatique
crèmeux d'aubergine / wok de légumes - 23€

LE COCHON

la poitrine confite pendant 5 heures / girolles / jus de cuisson au cidre
crèmeux de patate douce / moelleux d'oignons et carotte / légumes de saison - 24€

LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES AU LAIT CRU - Maison La Crèmerie d'Ossau

soigneusement sélectionnés par Cyrille - à commander en début de repas - 11€

LA TARTE FINE AUX FIGES

marmelade abricot, pomme et poire / glace vanille / miel - 10€

LA POIRE POCHÉE AUX ÉPICES

crèmeux au praliné - amande et noisette / biscuit brownie / siphon au caramel beurre salé / glace maison nougatine - 11€

Prix Nets en Euros - Taxes & Service Compris - (CB > minimum de 20€ - Chèque > non accepté)