

CARTE

ENTREES

Raviole ouverte de homard breton, courgettes marinées, émulsion de bisque
et bouillon infusé à la livèche 28€
(supplément caviar oscietre prestige 5€)

Foie gras mi-cuit au pineau des Charentes, variations autour du raisin
et brioche du tourier 24€

Saumon label rouge fumé par nos soins, kimchi aux algues fraîches, tuile au gomasio
marin et fromage fouetté au citron confit 22€

Huîtres Perles Noires N°3 par 6-18€ / par 12-32€

Tartare de filet de boeuf Charolais au couteau, sucrose croquante (entrée) 18€

Fraîcheur d'haricots verts, pêches, fêta, amandes torréfiées et oeuf parfait 15€

Milles feuilles de champignons à la noisette, duxelle acidulée,
crème de scarmoza et crumble forestier 15€

PLATS

Risotto safrané au chorizo ibérique et poivron grillé, gambas rôties,
et émulsion aïoli 26€
Variation végétarienne 22€

Burger de pulled pork aux épices cajun, confit d'oignons,
lard croustillant et coleslaw acidulé 26€

NOS POISSONS

Filet de Saint Pierre et coques, étuvée de girolles et poireaux crayons,
fondue de poireau et crème iodée 42€

Turbot cuit sur la peau, polenta gratinée aux tomates confites et parmesan, tomates
cerises en persillade, tapenade et sauce vierge à l'olive taggiasch 36€

Ballotine de truite confite à basse température, blé vert fumé, crème de miso et
sommitées de brocolis 25€

NOS VIANDES

Ris de veau rôti au beurre noisette, mousseline de céleri, pommes fondantes et choux de
Bruxelles braisés, condiment à la truffe d'été 42€

Filet de boeuf Charolais au jus corsé, déclinaison de carottes, crues,
croquantes, cuites et croustillantes 35€

Tartare de filet de boeuf Charolais au couteau,
pommes rustiques et coeur de sucrine 26€

Caillette aux blettes et crique ardéchoise, salade d'herbes 25€

FROMAGES

Sélection de fromages de nos régions	9€
Crumble de St Marcellin au muesli et miel	9€
Mousse de roquefort, poires confites et pralin de noix	9€

L'ENTRE DEUX

Laissez vous tenter par nos choix divers et variés de trous
Normands autour de nos sorbets et glaces maison afin
d'accompagner votre digestif.

Voir Ardoise

7€

DESSERTS

Citron en trompe l'oeil vanillé	16€
Café gourmand	16€
Douceur d'orient à la datte, praliné pistache et glace à la fleur d'oranger	13€
Poire pochée à la verveine, crémeux chocolat noir, croustillant sarrasin et pécan	13€

MENU CARTE BLANCHE

Servi pour l'ensemble des convives

Déclinaison en 5 plats selon l'inspiration du chef

49€

Mise en bouche

Entrée

Poisson

Viande

Fromage

Dessert

Déclinaison en 7 plats selon l'inspiration du chef

64€

Mise en bouche

Entrée froide

Entrée chaude

Poisson

Viande

Trou Normand

Fromage

Dessert

MENU PETIT GOURMAND

Pour les enfants de -12 ans

Pour les petits gourmands en herbe, nous leur proposons de partir à la découverte de notre carte avec des portions réduites à moitié prix pour éveiller leurs papilles !

(demi portion non réalisable sur les menus dégustations et le burger du moment)

MENU À LA CARTE

38€

ENTRÉES

Fraîcheur d'haricots verts, pêches, fêta, amandes torréfiées et oeuf parfait

Milles feuilles de champignons à la noisette, duxelle acidulée,
crème de scarmoza et crumble forestier

PLATS

Ballotine de truite confite à basse température, blé vert fumé,
crème de miso et sommitées de brocolis

Caillette aux blettes et crique ardéchoise, salade d'herbes

DESSERTS

Douceur d'orient à la datte, praliné pistache et glace à la fleur d'oranger

Poire pochée à la verveine, crémeux chocolat noir,
croustillant sarrasin et pécan

Citron en trompe l'oeil vanillé (supplément +3€)

Café gourmand (supplément +3€)