

CARTE

ENTREES

Foie gras mi cuit à la mirabelle, chutney de prunes au thym citron et brioche du tourier	20€
Pâté en croûte du moment	18€
Saumon gravellax autour de la betterave et mélisse citronnée	18€
Huîtres Gillardeau n°4	par 6/18€ ou par 12/34€
Tataki de thon au sésame, salade d'algues fraîches et nuage de Wasabi	14€
Tartare de tomates potagères, gaspacho Andalou et sorbet basilic	14€
Asperges vertes tiédies, oeuf parfait, magret fumé et crumble de noisette	14€

PLATS

Viandes

Filet de boeuf Charolais, pomme Hasselback aux épices "Rodéo à Dallas", pico de gallo, et jus corsé	32€
Tartare de filet de boeuf Charolais au couteau, frites et coeur de sucrine	26€
Magret de canard laqué à l'orange, purée de carotte au cumin et asperges glacées au jus	24€
Carré d'agneau rôti au thym, écrasé d'haricots Tarbais au lait d'ail, gnocchis aux herbes et condiment pruneau	24€

Poissons

Gambas rôties, risotto vitaminé ACE et pickles de carottes 28€

Filet de daurade royale, mousseline de brocoli,
artichauts poivrades et beurre blanc 24€

Pavé de saumon à l'unilatéral, nouilles soba, crème acidulée à l'oseille,
et oeufs de poisson 24€

Suggestions

Liguines au pesto d'herbes, tomates cerises rôties et Manchego râpé 22€

Burger de boeuf Charolais, oignons caramélisés, bacon, cheddar mûré,
frites et mayonnaise fumée 24€

Bowl Healthy : quinoa, saumon cru, grenade, concombre, kimchi,
avocat, edamame, vinaigrette soja/sésame 24€

FROMAGES

Sélection de fromages de nos régions 8,5€

Crumble de St Marcellin au muesli et miel 8,5€

Fromage frais aux herbes, pignons de pin torréfiés et sorbet vin rouge 8,5€

DESSERTS

La fraise dans tous ses états 12€

Entremet mangue et sésame noir, croquant chocolat blanc,
glace sésame noir 12€

Trio de choux au chocolat et fèves de Tonka, glace noisette 12€

MENU CARTE BLANCHE

*Servi pour l'ensemble des convives,
Selon l'inspiration du chef*

Déclinaison en 5 plats

Mise en bouche
Entrée
Poisson
Viande
Fromage
Dessert

Déclinaison en 7 plats

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

Tataki de thon au sésame, salade d'algues fraîches et nuage de Wasabi

Tartare de tomates potagères, gaspacho Andalou et sorbet basilic

Asperges vertes tiédies, oeuf parfait, magret fumé et crumble de noisette

PLATS

Pavé de saumon à l'unilatéral, nouilles soba, crème acidulée à l'oseille,
et oeufs de poisson

Filet de daurade royale, mousseline de brocoli,
artichauts poivrades et beurre blanc

Magret de canard laqué à l'orange, purée de carotte au cumin
et asperges glacées au jus

Carré d'agneau rôti au thym, écrasé d'haricots Tarbais au lait d'ail,
gnocchis aux herbes et condiment pruneau

DESSERTS

La fraise dans tous ses états

Entremet mangue et sésame noir, croquant chocolat blanc,
glace sésame noir

Trio de choux au chocolat et fèves de Tonka, glace noisette