

CARTE

ENTREES

Langoustines grillées, royale de bisque, perles du Japon au citron caviar et pamplemousse 24€

Foie gras mi-cuit au porto blanc, salade de grenade à la coriandre et nashi infusé à la melasse de grenade, brioche du tourrier 22€

Saumon Label Rouge fumé par nos soins, crackers aux graines, émulsion à l'huile d'aneth et pickles 20€

Huîtres Perles Noires N°3 par 6-16€ / par 12-30€

Croustillant de cochon aux épices Texmex, coulis de pequillos et condiments 14€

Coeur de poireau brûlé à la flamme, sauce gribiche et confiture de jaune d'oeuf 14€

PLATS

SUGGESTIONS DU CHEF

Risotto crémeux au lait de coco, butternut et noisettes torréfiées, émulsion coco citronnelle 26€

Conchiglionni aux couteaux et escargots gratinés, sauce mornay et émulsion d'une persillade 26€

Burger d'effiloché de paleron de boeuf gratiné au comté, ketchup de carottes et confit d'oignons au vin rouge, pommes grenailles au thym 26€

NOS PLATS POISSONS

Noix de Saint Jacques juste snackées, palets de patate douce fondants,
émulsion coraillée et sauce vierge ananas passion 36€

Gambas juste pochées dans un bouillon thaï et légumes croquants 28€

Filets de maquereau, caviar d'aubergine grillé, tempura de choux kale
et écume d'oignons brûlés 24€

NOS PLATS VIANDES

Ris de veau meunière en croûte de sarrasin,
purée de pomme de terre truffée, poelée de shitake et pleurotes 39€

Filet de boeuf charolais, pommes fondantes, perles de blettes à la ricotta, purée
d'échalotes au balsamique blanc et jus corsé 32€

Tartare de filet de boeuf charolais au couteau, frites et coeur de sucrine Plat : 26€
Entrée : 18€

Noix de veau rôtie, riz mudjaddara, yaourt de brebis aux herbes et falafel 24€

FROMAGES

Sélection de fromages de nos régions 8,5€

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

Mousse de roquefort, poires confites et pralin de noix 8,5€



L'ENTRE DEUX
Laissez vous tenter par nos choix divers et variés de sorbets ou de glaces faites maison afin d'accompagner votre digestif.

Voir Ardoise

7€

DESSERTS

Choux à la mousse de châtaigne et clémentine, biscuit châtaigne et noisette 12€

Dôme tout chocolat 12€

Citron en trompe l'oeil 16€

Café gourmand 16€

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

Croustillant de cochon aux épices Texmex, coulis de pequillos et condiments

Coeur de poireau brûlé à la flamme, sauce gribiche et confiture de jaune d'oeuf

PLATS

Filets de maquereau, caviar d'aubergine grillé, tempura de choux kale et écume d'oignons brûlés

Noix de veau rôtie, riz mudjaddara, yaourt de brebis aux herbes et falafel

DESSERTS

Choux à la mousse de châtaigne et clémentine, biscuit châtaigne et noisette

Dôme tout chocolat

Citron en trompe l'oeil (supplément +4€)

Café gourmand (supplément +4€)