

Nos entrées

La burrata de bufflonne et son velouté de patates douces pourpres 14,50€
+ cubes de foie gras 4€

L'œuf parfait, poêlée de cèpes et crumble de parmesan 15€

Le foie gras de canard « maison » aux épices douces et rhum vieux de la maison Depaz
en Martinique et son chutney poire, abricot, coquelicot 18,50€

Le saumon mariné maison 16€
Et sa sauce Gravlax

Le thon frit à l'antillaise, sauce chien 16,50€

Les menus enfants

Jusqu'à 11 ans

L'escalope de poulet crème champignons où
Les aiguillettes panées où
Le poisson pané.

12€ avec une glace surprise !

Coté terre

Le rib-eye (noix d'entrecôte) Angus Argentine grainfed* 36€

La pluma ibérique (cochon noir espagnol « Pata negra ») 29,50€

La picanha Angus Argentine grainfed* (pointe de rumsteack avec bande de gras) 33€

Le tournedos de Boeuf Angus argentine grainfed* 39€

Le tataki de filet de bœuf (200g) 32€

La noisette d'agneau fondante à l'ail confit 28€

Le poulet cuit en basse température « ail et thym » 18€

La planche des bons vivants : pour 1 personne uniquement
(rib-eye, noisette d'agneau, picanha, pluma) env 550g 59€

A partir de 2 personnes vous avez la possibilité de convenir d'un assortiment de viandes selon votre convenance

Et le chef peut y mettre le feu !!!

La côte de bœuf : origine et race selon arrivage ! nous consulter

Le Bœuf Wagyu Kagoshima

Véritable viande d'exception Japonaise

A déguster seul ou à plusieurs, juste snacké une pointe de fleur de sel et du poivre sauvage de Madagascar fraîchement moulu 60€ les 100g

Côté mer

Le thon en tataki, wakamé, riz pilaf, wasabi 28€

Les Saint-Jacques, patates douces pourpres, sauce truffes et lamelles de truffes 29€

Le wok de Gambas, nouilles noires et sauce coco curry rouge 29€

Les pâtes aux truffes fraîche 32€

Pour les bons vivants supplément Saint-Jacques +12 €

Les plats sont accompagnés de frites maison, frites de patates douces, légumes, salade, frites sauce truffes et crumble parmesan +5€ ou gratin du jour

Les sauces : crème champignons, truffes+4€, corsée des bons vivants (recette secrète), Béarnaise, ail confit, chien (créole), beurre maitre d'hôtel

Les suppléments garnitures 4€

Les suppléments sauces 3€

Nos desserts

Le fondant au chocolat de papi Michel

Et sa glace vanille de madagascar 9,50€

La coupe écureuil, crème pistache, noisettes caramélisés, glace noisette, sauce choco 12€

La poire pochée façon vin chaud, glace cannelle 10€

Le bol automnal, crémeux agrumes, palet breton, suprême d'oranges, glace cannelle
10,50€

Le dessert suggestions se rapprocher du serveur

Tout nos plats sont élaborés avec des produits frais et fait avec amour, donc parfois cela peut prendre un petit peu de temps, nous vous remercions de votre patience.