

La carte

Coquillages & Crustacés 14€

Huitres N°2 échalotes huile de noisette, tartare d'algues aux crevettes, Saint-Jacques sauce agrumes

Ravioles de homard et son bouillon thaï 14€

Oeuf parfait et divin de Parmigiano Regiano AOP 14€

Carpaccio de truffes d'été, coppa et artichaut poivrade

Saint-Jacques snackées et son jus iodé aux agrumes 14€

Riz vénéré, salade de chou croquant



Lotte cuite en basse température, sauce safran et Yuzu vert 26€

Gratin de Ziti, crème de céleri, légumes rôtis

Poulpe grillé, sauce au citron confit et épices Massala 24€

Pommes de terre grenaille, salade de chou

Homard au four de 500g, sabayon au champagne 45€

Purée de céleri et légumes rôtis

Salade du jardin homard et crevettes marinées, sauce verte 25€

Riz bambou, légumes à la russe, pousses et fleurs

Pavé de bœuf poêlé, sauce du tigre qui pleure 24€

Pommes de terres grenaille et légumes rôtis

Duo de ris d'agneau et Saint Jacques, sauce teriyaki 27€

Crème de céleri, légumes rôtis

Tournedos de canard façon Rossini, sauce aigre-douce 27€

Ecrasé de pommes de terre, légumes rôtis

Pluma Ibérique, sauce café cognac 27€

Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, légumes rôtis



Chèvre mariné à l'huile et aux herbes 10€

Compote de fruits "Vieux garçon" au pineau et salade



Soupe de fruits rouges 11€

Sablé, fruits frais, glace Verveine et éclats de meringue

Sablé aux pommes caramélisées 11€

Caramel de cidre, glace nata

Macaron de chocolat au nougat glacé 10€

Crèmeux au chocolat noir, quenelle de panacotta à la vanille

Croustillant de cacao et ganache de chocolat 10€

Crème Moka, Streusel au cacao, et biscuit chocolat



Menu enfant (jusqu'à 10 ans) : Plat + Dessert à 15€ Boissons non comprises



Ouvert du lundi au samedi à partir de 19h.
Réservation souhaitée au 05 46 09 27 00.

Service compris. Prix T.T.C

