



Menu Du Chef38,00€

(choix complet du menu à la commande).

Entrée + Plat + Dessert



Nos Suggestions:

- Planche Apéro.....10,00€
Assortiment de charcuterie.

- Huitres n°2 de la Maison Corcaud:
 - assiette de 6.....13,00€
 - assiette de 9.....19,00€
 - assiette de 12.....25,00€

- Poêlée de Ris de Veau,
Beurre Meunière.....30,00€

La Liste des allergènes présent dans nos plats est à votre disposition.

Nos Entrées.....13,00€

- Tataki de Boeuf au Sésame, Poireau confit et Sauce Soja.
- Maquereau Juste à la Flamme, Tartare de Courgette et Feta.
- Tarte Fine Tomate Confitée et sa Burratina.
- Poulpe Mariné au Pesto, Coulis de Tomate et Sarrasin.
- Assiette de 6 Huitres n° 2 de la Maison Corcaud.

Nos Plats.....26,00€

- Poisson du Marché, Riz Noirs Gourmands et Crème de Poivron.
- Poêlée de Rognon de Veau en Persillade.
- Pavé de Thon Mi-Cuit et sa Sauce Vierge.
- Tartare de Boeuf au Couteau et Pommes de terre Rissolées.
- Ballottine de Pintade Fermière au Beaufort d'été et chorizo, Caviar de courgette.

Nos Desserts.....9,00€

- Assiette de Fromages de la Maison Beillevaire.
- Le Granola Framboise Figue:
Mousse Vanille, Confit Figue Framboise, Biscuit Madeleine et Granola (Avoine Amande Noisette).
- Le Finger Chocolat Coco:
Brownie chocolat Noix de coco, Mousse Coco, Namelaka.
- Le Chou Surprise:
Chou Craquelin, Chantilly Mascarpone Vanille et Caramel au Beurre Salé.
- Crème Brûlée à la Vanille Bio de Madagascar.
- Le Baba:
Baba au Rhum Vanillé, Crèmeux Citron, Rhubarbe Confitée et Chantilly.

Menu Enfant à 15,00 €

Pour les moins de 10 ans.

Pour les enfants, c'est comme pour les grands,
choisissez un plat et un dessert,
le chef adapte la portion.

Tous nos plats et nos desserts sont « fait Maison », élaborés à partir de produits frais

