

CARTE

ENTREES

Carpaccio de homard mi-cuit, tartare de tomates potagères au fruit de la passion,
eau de tomate infusée au feuilles de citron kéfir 28€
(supplément caviar oscietre prestige 5€)

Foie gras mi-cuit, chutney de betterave acidulé,
gel de cassis au pineau des Charentes, brioche du tourier 24€

Tataki de saumon Label Rouge au nori, kimchi aux algues fraîches et choux chinois,
mousse au yuzu kosho et tuile de sésame au beurre d'algues 22€

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

Tartare de filet de boeuf Charolais au couteau, sucrose croquante (entrée) 18€

Filets de sardines juste marinés et piperade basquaise en gelée de basilic 15€

Fraîcheur de melon, jambon Ibérique en deux textures et mousse mentholée 15€

PLATS

Risotto aux pointes d'asperges vertes et petits pois, gambas grillées et pesto 26€

Variation végétarienne 22€

Burger de pulled pork aux épices cajun, confit d'oignons, lard croustillant et coleslaw
acidulé 26€

NOS PLATS POISSONS

Filet de Saint Pierre, figue rôtie, condiment rhubarbe et mousseline d'artichaut 42€

Turbot cuit sur la peau, petits pois à la Française, sucrine croquantes à la crème de caviar
oscietre prestige et fumet émulsionné au beurre 32€

Pavé de truite, fenouil braisé au pastis, salade croquante et nuage d'aïoli 25€

NOS PLATS VIANDES

Ris de veau rôti au beurre noisette, crémeux d'aubergine, bonbon de tomate, minis
légumes grillés et purée d'ail confit 40€

Filet de boeuf Charolais, pommes cocottes, navet glacé au miel, sauce chimichuri et jus
corsé 35€

Tartare de filet de boeuf Charolais au couteau,
pommes rustiques et coeur de sucrine 26€

Rable de lapin, riz madras et crème de badiane 25€

FROMAGES

Sélection de fromages de nos régions	9€
Crumble de St Marcellin au muesli et miel	9€
Mousse de roquefort, poires confites et pralin de noix	9€

L'ENTRE DEUX

Laissez vous tenter par nos choix divers et variés de trous
Normands autour de nos sorbets et glaces maison afin
d'accompagner votre digestif.

Voir Ardoise

7€

DESSERTS

Citron en trompe l'oeil, insert limoncello	16€
Café gourmand	16€
Tartelette déstructurée abricot, fenouil et romarin	13€
Douceur d'orient à la datte, praliné pistache et glace à la fleur d'oranger	13€

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

Filets de sardines juste marinés et piperade basquaise en gelée de basilic

Fraîcheur de melon, jambon Ibérique en deux textures et mousse mentholée

PLATS

Pavé de truite, fenouil braisé au pastis, salade croquante et nuage d'aïoli

Rable de lapin, riz madras et crème de badiane

DESSERTS

Tartelette déstructurée abricot, fenouil et romarin

Douceur d'orient à la datte, praliné pistache et glace à la fleur d'oranger

Citron en trompe l'oeil, insert limoncello (supplément +3€)

Café gourmand (supplément +3€)

