

Entrées

- Les couteaux gratinés en persillade, petite roquette 12 €
- Tentacules d'encornets à la provençale 12 €
(En salade)
- Le petit camembert truffé au four 12 €
(Crème de tartufata, petite roquette)
- Le traditionnel foie gras du chef 16 €
(Chutney en accord et pain toasté)

Plats

- Wok de poulet façon thaï 22 €
(Légumes croquants, nouilles sautées, marinade asiatique, coriandre, cacahuètes)
- Le filet de bœuf (200g) 30 €
(Frites maison)
- Le faux filet (250g) 22 €
(Frites maison)
- Le magret de canard grillé 24 €
(figue rôtie et mousseline de céleri)
- La côte de bœuf d'1kg à partager 84 €
(Frites maison)
- SAUCES : cèpes, poivre vert 2 €
- Noix de st jacques poêlées 29 €
(Fondue de poireaux au poivre de Timut, clémentine rôtie aux épices)
- Filet de daurade ou bar 24 €
(Sauce en accord, légumes croquants)
- Wok de gambas façon Thaï 24 €
(Légumes croquants, nouilles sautées, marinade asiatique, coriandre, cacahuètes)
- Tentacule d'encornet géant grillé 24 €
(crème de pois cassés jaune, sauce vierge au crumberry)

Desserts faits maison

- L'incontournable citron trompe l'œil 12 €
- Tarte aux fruits (selon cueillette) 10 €
- Les profiteroles du chef 12 €
(Choux craquelin, crème diplomate, sauce chocolat)
- La crème brûlée aux zestes d'orange confits 10 €

Le Menu ENFANTS (jusqu'à 12 ans) Plat enfant + 1 boule de glace + 1 Sirop 18 €
(Taxes et services compris, boissons non comprises)