



NOS MENUS



Menu ART 28 €

Supplément Fromage ou faisselle + 3 €

ENTRÉES

Croustillant de Bœuf,
crème de moutarde à l'ancienne,
pickles d'échalotes

ou

Tartiflette revisitée
comme un velouté gourmand

PLATS

Mi-cuit de Saumon au sésame noir,
wok de choux chinois, soja,
gingembre et bouillon thaï

ou

Mignon de Porc, risotto aux cèpes,
cébette et jus corsé

DESSERTS

Banane compotée, glace caramel,
chantilly chocolat

ou

Croustillons au sucre, framboises
chantilly barbe à papa

Menu HOME 38 €

Supplément Fromage ou faisselle + 3 €

ENTRÉES

Médailon de foie gras,
chutney de rhubarbe
et salade de mâche

ou

Salade sicilienne, œuf poché,
saumon fumé et
vinaigrette d'agrumes

PLATS

Pièce de Bœuf, gratin de pommes
de terre et panais au Saint-Agur,
carottes glacées, jus corsé

ou

Filet de Daurade, calamars,
poivrons et champignons,
fumet et citronnelle

DESSERTS

Saint-Honoré pistache spéculoos,
glace vanille chantilly pistache

ou

Sablé ganache chocolat
et crème de cacahuètes

Menu du jour 19,90 €

(uniquement les midis du lundi au vendredi)

Entrée (6 €)

~ ~ ~

Poisson ou viande (12,50 €)

~ ~ ~

Faisselle (coulis, crème ou nature)
ou Assiette de fromages ou Dessert (5 €)



Camembert au four,
pommes vapeur, charcuterie
crème ciboulette

18,00 €

(uniquement les midis du lundi au vendredi)



Menu Enfant 15 €

Filet de poulet
ou

Filet de poisson

~ ~ ~

Glace (1 boule)

NOTRE CARTE

Entrées

Croustillant de Bœuf, crème de moutarde à l'ancienne, pickles d'échalotes 14 €

Tartiflette revisitée comme un velouté gourmand 14 €

Médailon de foie gras, chutney de rhubarbe, salade de mâche 18 €

Salade sicilienne, œuf poché, saumon fumé et vinaigrette d'agrumes 18 €

Poissons

Mi-cuit de saumon au sésame noir, wok de choux chinois, soja, gingembre et bouillon thaï 17 €

Filet de daurade, calamars, poivrons et champignons, fumet et citronnelle..... 19 €

Homard entier, légumes de saison (sur réservation 24 h avant)..... Prix selon arrivage

Viandes

Mignon de Porc, risotto aux cèpes, cébettes et jus corsé 17 €

Pièce de Bœuf, gratin de pommes de terre et panais au Saint-Agur, carottes glacées, jus corsé 24 €

Suprême de volaille, risotto, jus corsé 18 €

Pièce de Bœuf, foie gras poêlé gratin de pommes de terre et panais au Saint-Agur, carottes glacées, jus corsé 28 €

Fromages

Assiette de fromages 5 €

Faisselle (coulis, crème ou nature) 4 €

Desserts

Banane compotée, glace caramel, chantilly chocolat 8 €

Croustillons au sucre, framboises, chantilly barbe à papa 8 €

St-Honoré pistache spéculoos, glace vanille, chantilly pistache 10 €

Sablé ganache chocolat et crème de cacahuètes 10 €

Glaces

1 boule : 2 € 2 boules : 4 € 3 boules : 6 €

Parfums selon disponibilité :

- Vanille • Chocolat • Fraise • Café • Pistache
- Framboise • Caramel • Chocolat blanc
- Citron vert • Mangue • Coco
- Menthe chocolat • Passion • Cassis
- Pomme verte • Rhum raisin...



L Art HOME
RESTAURANT

Tous nos prix sont TTC et service inclus