

NOTRE CARTE D'HIVER

NOS ENTREES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU FOIS GRAS, <i>accompagnée de sa mouillette aux saveurs hivernal</i>	20.00€
STRAT DE FOIE GRAS MAISON <i>sur sa gelée de vin rouge et oignons confits</i>	22.00€
CARPACCIO DE TAUREAU DE CAMARGUE <i>mariné aux saveurs du Sud</i>	20.50€
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE TAUREAU DE CAMARGUE ET SON JAMBON SERRANO	17.50€
SAUMON EN FIN CARPACCIO <i>marinée à l'aneth, algues wakamé, et perles de yuzu</i>	19.50€
HUITRES DE BOUZIGUES NATURE	13.00€
HUITRES DE BOUZIGUES GRATINÉES	18.00€
TELLINES EN CRÈME DE PERSILLADE <i>(selon arrivage)</i>	17.50€

NOS VIANDES

CUISSE DE CANARD CONFITE <i>sur son écrasée de pomme de terre aux olives, chanterelles et légumes accompagnées de son lits corsé</i>	28.00€
GARDIANE DE TAUREAUX "AOP DE CAMARGUE" <i>accompagnée de son écrasée de pomme de terre ou accompagnée de son riz de camargue</i>	22.00€

NOTRE CARTE D'HIVER

NOS POISSONS

NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉ	28.00€
<i>émulsion poutargue, et sa purée de légumes de saison</i>	
MARMITE DU PECHEUR “FAÇON BOUILLABAISE	25.00€
<i>avec sa rouille et ses croutons</i>	
ECRIN DE MOULE “ FAÇON ALEXANDRA”	18.50€
<i>avec sa rouille et ses croutons</i>	
LOUP GRILLÉ	30.00€

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	9.00€
PARIS - BREST REVISITÉ,	10.50€
<i>ananas caramélisé dans son sirop épicé et son cremexu coco</i>	
MACARON A L'ANCIENNE	12.50€
<i>et sa crème fouettée chocolat yuzu</i>	
TRILOGIE DE CRÈME BRULÉE	10.50€
<i>vanille, chocolat bergamote, pistache, et sa tuile au amandes</i>	
COLONEL	10.50€
AFFROGATO	11.00€
CAFÉ GOURMAND	12.00€
<i>du moment en fonction des envies de la cheffe</i>	
PAUSE GOURMANDE SUCRÉE	20.00€

MENU ENFANT À 13.00€ (moins de 12ans)

Hamburger Salé et ses potatos Maison

Hamburger Sucre et sirop au choix