

A LA CARTE

Les entrées

Emietté de crabe au sésame, céleri et pétoncle au pesto rouge, et crème de céleri	16 €
Médailon de foie gras et son chutney de figes au banyuls	16 €
Noix de St-Jacques poêlées et son velouté de potimarron	18 €
Foie gras mi-cuit, filet de canard fumé et macaron au piment d'Espelette	18 €

Les poissons

Filet de cabillaud rôti, beurre blanc, riz vénéré et purée de panais	20 €
Filet de Lotte rôti à l'aneth, semoule parfumée à la badiane et sa compotée de fenouil	25 €

Les viandes

Filet de canette aux pleurotes sauce au poivre sauvage, écrasée de patates douces aux éclats de marrons	20 €
Bavette sauce à l'ail noir, poêlée de champignons	18 €

Filet de bœuf aux girolles, purée de pommes de terre à l'huile d'olive à la truffe blanche	25 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------	------

* n'hésitez pas à demander notre pain sans gluten au début du repas

Prix nets-service compris et hors boisson

Les fromages

Duo de fromages affinés	6.00 €
-------------------------	--------

Les desserts

Financier au chocolat et Amarena, sorbet cerises noires	12.00 €
---------------------------------------------------------	---------

Feuillantines aux pommes, caramel beurre salé et sorbet pomme verte	12.00 €
------------------------------------------------------------------------	---------

Trilogie chocolatée	14.00 €
---------------------	---------

Douceur Poire-citron, coulis de fraises infusées à la menthe	14.00 €
--------------------------------------------------------------	---------

* n'hésitez pas à demander notre pain sans gluten au début du repas

Prix nets-service compris et hors boisson