



Menus / Carte

Menu du Gourmet 59 €

(Entrée/ Plat / Fromages/ Dessert)

Nos entrées

Le traditionnel Foie Gras de Canard / 25 €
Mi-cuit au Porto, condiment framboise.

Langoustines / 26 €
Snackées, raviole ricotta basilic, bouillon des pincés à la citronnelle.

Girolles / 25 €
Poêlées, œuf parfait, nuage à l'ail nouveau.

Nos plats

Ris de Veau croustillant (français) / 32 €
(Plat signature)
Petits pois en deux cuissons, jus corsé au romarin.

Filet de bœuf / 30 €
Aux morilles, écrasée de pomme de terre.

Turbot ou Barbue de nos côtes (selon arrivage) / 31 €
Saisi sur la peau, pousses d'épinard au beurre noisette, beurre blanc citron vert.

Lotte / 31 €
Risotto de céleri, émulsion au thym et jus au lard fumé

Plateau de fromages affinés 18 €

Nos desserts 15 €

Chou-Praliné
Mousse praliné et cœur pralin craquant.

Fraise de chez Bourjot
Sur sablé citron vert, confit de fraises, sorbet menthe fraîche.

Le chocolat (66%)
En tarte douce et servie tiède, crème glacée au caramel salé.

Menu « Homard dans tous ses états » (Prix selon le cours)

Menu servi en 5 services
(Mise en bouche/ entrée/ plat/ fromage/ dessert)

Menu enfant 18 €
(Moins de 12 ans)