

À la carte...

Les Entrées

<i>Les Couteaux farcis « Maison » (10 pièces)</i>	<i>22</i>
<i>La Betterave en Texture et Chèvre frais</i>	<i>22</i>
<i>Les Saint Jacques rôties, Topinambour, truffe et salsifis</i>	<i>26</i>
<i>Le Foie Gras mi-cuit « Maison », Confit de Rhubarbe</i>	<i>26</i>
<i>La Salade Gourmande, plat végétarien en textures</i>	<i>31</i>

Les Plats

La Seiche poêlée, Persillade minute 34

L'Esturgeon confit, Matelote au Merlot de Pays 31

Le Dos de Lieu Jaune vapeur, Bisque de Crustacés 31

Le Filet de sole farci, Coulis cressonnette 34

Le Filet de Bœuf Poêlé, Crème aux Cèpes, jeunes carottes 35

Le Magret de Canard aux Raisins frais, jus réduit 32

« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »

Les Desserts

La Pavlova Mangue, Litchi et Coco 11

Le Cheese cake aux Agrumes, gel au Genièvre 11

La Poire pochée, Chocolat crousti fondant 12

La Douceur Clémentine et Pistache 12

Le Nougat glacé « Maison » au Miel et fruits secs 12