

A la carte...

Les Entrées

<i>Les Couteaux farcis « Maison » (10 pièces)</i>	<i>25</i>
<i>Les Ris d'Agneau, Crémeux d'Artichaut, jus Corsé</i>	<i>24</i>
<i>Le Risotto aux Cèpes et Foie Gras</i>	<i>27</i>
<i>Les Langoustines en Bellevue, Coulis Coraillé</i>	<i>27</i>
<i>La Salade Gourmande, plat végétarien en textures</i>	<i>31</i>

Les Plats

La Seiche poêlée, Persillade minute 33

Le Pavé d'Esturgeon en Matelote, Lardons et Carottes 32

La Lotte en Pot au feu Jodé, petits Légumes 34

Le Ris de veau « Meunière », Crème de Cèpes 37

La Cocotte de Volaille au Foin, jus au Cidre Fermier 32

L'Onglet de Bœuf, Purée de pomme de terre Truffée 34

« Tous nos plats sont garnis de légumes de saison »

Les Desserts

Les P'tites Profiterole au Caramel Beurre salé 12

Le Riz au lait, Butternut et Orange 11

Le Moelleux aux figues, Merlot et Diplomate 11

Le Crémeux Chocolat au Sarrasin 12

Le Lingot Croustillant Poire et Speculos 12