

ENTRÉES

Tartare de rouget en cannelloni de pomme Granny Smith
Condiment yuzu et tuile d'encre de seiche.

Terrine de foie gras torchon faite par nos soins, déclinaison de figues, gel de Porto et tranche de brioché toastée au beurre maison.
(4€ de supplement)

Travail sur l'huître en deux façons, pochée et en tempura
Déclinaison de framboise et estragon, sauce au beurre noisette et au vin blanc

Croquette de pulled beef, joue de bœuf braisée au barbecue, crème de céleri, pickles de champignon Shimenji, jus de viande à la sauce barbecue

PLATS

Filet de bar rôti à l'unilateral, risotto frit au safran façon paëlla, espuma au parmesan, légumes de saison et queue de gambas croustillante.

Filet pur d'agneau en croûte d'herbes, polenta rôtie au romarin, légumes fondant façon Navarin et jus corsé au ras-el-hanout.

Filet de pintade en basse temperature, Jonagold caramélisée et flambée au calvados, pomme de terre fondante au thym et déclinaison autour de l'oignon.

DESSERTS

Trompe l'œil de mangue, mousse de mangue, biscuit moelleux, insert mangue confite, sorbet passion.

Comme un Ferrero rocher
Crèmeux chocolat noisette, biscuit croquant et Nutella

Planche de fromages sélectionnés par le fromager UGUZON
(5€ de supplement)

3 services : 50€

(Entrée + plat + dessert)

Selection de vin : 30€

Selection de vin BOB : 15€

4 services : 60€

(2 entrées + plat + dessert)

Selection de vin : 35€

Selection de vin BOB : 17.5€

5 services : 68€

(2 entrées + plat + fromages + dessert)

Selection de vin : 45€

Selection de vin BOB : 22.5€

Menu