



Menu Sympa

35€

Entrées

Chipirons à la plancha marinés au vinaigre de citron de Calamansi, coriandre fraîche et légumes croquants

Tarte fine au melon du pays, jambon de Bayonne, Burrata di Bufala gaspacho frais pastèque et porto

Plats

Echine de porc confite, jus corsé à l'ail soufflé, crème d'artichaut et aubergines grillées

Filet de dorade vinaigrette aux olives, écrasé de pommes de terre et ratatouille tomatée

Desserts (ou Fromage)

Gelée de fraises, salade de fraises, glace maison balsamique

Trilogie de glaces du moment avec salade de fruits



Menu Détente

48€

Entrées

Foie gras cuit au torchon, confiture de saison et pain toasté

Saumon Gravelax, crème de raifort, vinaigrette de moutarde miel, œufs de harengs

Plats

Quasi de veau cuisson longue **OU** pièce de bœuf, jus à la sauge, pommes de terre Grenailles et Nouvelles confites, légumes de saison

Ballotine de lotte aux anchois, céréales façon risotto, légumes verts, sauce safran

Fromage

Desserts

Mille feuilles crème légère pistache framboise, vinaigrette framboise

Pêche blanche pochée, glace verveine, confiture aux fruits rouges et crumble aux amandes



Menu Grands Classiques

Par table complète uniquement

65€

Entrée

Foie poêlé aux cerises glacées, crumble estragon

Poisson

Filet de rouget grillé sauce aux fines herbes, ratatouille tomatée

Viande

Ris de veau sauce aux morilles, pommes de terre grenailles et crème d'artichaut

Fromages

Assiette de fromages affinés

Dessert

Craqueline au caramel, lait d'amande vanillé



A La Carte

Entrées

Chipirons à la plancha marinés au vinaigre de citron de Calamansi, coriandre fraîche et légumes croquants	18€
Tarte fine au melon du pays, jambon de Bayonne, Burrata di Bufala, gaspacho frais pastèque porto	22€
Foie gras cuit au torchon, confiture de saison et pain toasté	24€
Saumon Gravelax, crème de raifort, vinaigrette de moutarde miel, œufs de harengs	24€
Foie poêlé aux cerises glacées, crumble estragon	28€
<i>Les Huitres Gillardeau n°3 (à la pièce)</i>	3.5€

Plats

Echine de porc confite, jus corsé à l'ail soufflé, crème d'artichaut et aubergines grillées	20€
Quasi de veau cuisson longue <u>OU</u> pièce de bœuf, jus à la sauge, pommes de terre Grenailles et Nouvelles confites, légumes de saisons	26€
Ris de Veau du Chef	38€
Filet de dorade vinaigrette aux olives, écrasé de pommes de terre et ratatouille tomatée	25€
Ballotine de lotte aux anchois, céréales façon risotto, légumes verts, sauce safran	30€
Filet de rouget grillé sauce aux fines herbes, ratatouille	28€

Desserts

Gelée de fraises, salade de fraises, glace maison balsamique 10€

Trilogie de glaces du moment avec salade de fruits 10€

Mille feuilles crème légère pistache framboise, vinaigrette framboise 12€

Pêche blanche pochée, glace verveine, confiture aux fruits rouges et crumble aux amandes 12€

Craqueline au caramel, lait d'amande vanillé 10€

Menu enfant (moins de 10ans)

12€

Plat

Viande ou poisson garni

Dessert.

Au choix parmi la proposition du jour