

– Entrées –

Tarte fine de Légumes / Chèvre / Huile noisette
16 euros

Asperges / Sabayon lard fumé / Moelle grillée
18 euros

Déclinaison de Coquillages / Fenouil confit / Harenga
18 euros

Bœuf mariné / Jaune d'œuf basse température / Pickles
20 euros

Pressé de Foie Gras / Lieu jaune fumé / Echalote / Estragon
24 euros

Langoustines snackées / Tartare de Dorade / Tomates confites / Essence de crustacés
28 euros

- Le Coup de Cœur –

Sublime de Légumes / Sauce vierge à l'huile de Noix
21 euros

- Poissons –

Tronçon de Limande Sole / Shiitake / Fumet cresson
21 euros

Saumon / Royal d'oseille / Pomme grenailles confites
24 euros

Lotte / Croustillant Pied de Porc / Déclinaison de Choux
32 euros

- Viandes –

Suprême de Pintade au Chorizo / Crème de Maïs / Pois cassés
24 euros

Filet Mignon de Porc 63° / Carottes couleurs / Café
24 euros

Ris de Veau et Epaule confite / Endive / Pomme
35 euros

- Fromages –

Chariot de Fromages
10 euros

Espuma Fourme d'Ambert / Focaccia poire
12 euros

- Desserts – 11 euros

Tarte Normande version Matisse

Blanc Manger / Fruits Rouges / Poivre Sechuan
Choco / Menthe

Tarte citron Mazurée