

A LA CARTE

LES ENTREES

- Carpaccio de Veau façon Vitello Tonnato

Veal Carpaccio, tuna and eggs sauce

- Opéra de Foie gras de Canard mi-cuit à la cerise

Foie gras and cherry

- Duo de carpaccio de saumon Label Rouge et bar, crème glacée iodée, salade marine et avocat

Salmon and Seabass carpaccio, seaweeds ice cream, seaweeds and avocado

- Paté en croûte canard, porc et veau, pickles de légumes et confit d'oignons rouges

Veal , pork and duck pate en croute, pickles and red onion confit

- Dégustation de tomates colorées, gaspacho, mozzarella crémeuse et tuile de parmesan

Colorful tomatoes, gazpacho, creamy mozzarella and Parmesan cheese biscuit

- Huîtres n° 3 Marennes Oléron, Fines de Claires

Oysters

Par 1

Par 1:

LES PLATS

- Filet de canette grillé, maki de légumes, gel de rhubarbe, carottes fanes et jus de viande réduit

fillet of duck, vegetable maki, rhubarb gel

- Filet de bœuf 180gr fumé minute, crémeux de patates douces violettes, jus de viande réduit et légumes de saison juste sautés

Smoked Beef fillet smoked, mashed sweet purple potato, gravy

- Suprême de Pintade laqué à la truffe, pommes de terre rattes rôties au beurre

Guinea supreme, truffle peking, roasted fingerling potatoes

- Côte de Veau rôtie, céleri au beurre d'algues

Veal T-Bone, roasted celery and seaweed butter

- Lotte en croûte d'herbes, palets de pomme de terre fondante au turmeric et mousseline carottes noires

Monkfish with herbs crust, potatoes, mashed black carrots

de

- Filet de Maigre grillé, maïs en déclinaison, coulis de betteraves

Croacker fillet (fish from Gironde estuary), corn, beetroot sauce

- Sole Meunière, pommes sautées et légumes glacés

Sole meuniere, pan fried potatoes , vegetables

- Tronçon de Turbot rôti, crémeux de petits pois, légumes de saison et beurre Yuzu

Roasted Turbot section , mashed peas and vegetables, yuzu butter

LES DESSERTS

- Le Cigare :

Ganache tabac, sorbet cacao, panacotta café et sorbet Don Papa

Cigare in trompe l'œil : tabacco ganache, coffee panacotta, rhum and chocolate sorbets

- Vacherin Mûre et Yaourt:

Meringue, gelée de mûres, crème légère au yaourt maison et glace bulgare

French Meringue, blackberry jelly, homemade yogurt cream and Bulgarian yogurt ice cream

- Sphère aux 4 chocolats

Travail autour de 4 chocolats de la maison Valrhona (Itakuja, Opalys, guanara, dulcey)

Work around 4 chocolates of Valrhona house

- Abricot et Verveine:

Financier à la pistache, gelée d'abricot, abricot rôti à la verveine, glace à la verveine verte du Puy en Velay

Pistachio cake, apricot jelly, roasted apricot, verbena, verbena ice cream

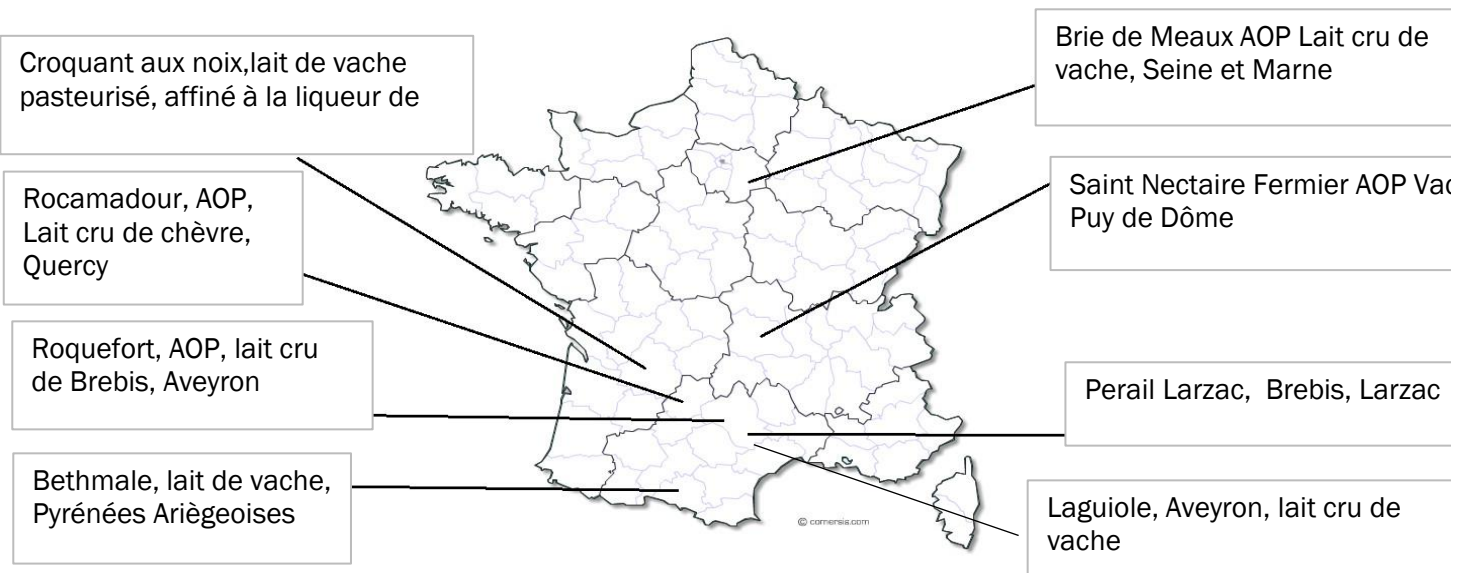
- Fraises aux Herbes:

Sorbet aux herbes fraîches, pain de Gênes au basilic, crème double à la verveine, fraises fraîches

Genova basil bread, herbs sorbet, verbena whipped cream, strawberries

- Fromages Affinés : Assiette à composer, 4 fromages au choix

Cheese Platter, choice of 4 cheeses



Menu enfant 12€ :

Steack haché ou filet de poisson, accompagné de chips maison ou légumes + glace enfant + boisson (jus de pomme, jus d'orange ou sirop)

Origine de nos Viandes : France, Pologne, Allemagne, Hollande

Tous les tarifs s'entendent prix nets toutes taxes comprises

Nous tenons à votre disposition la liste complète et à jour des allergènes contenus dans nos plats.

12 €

16 €

15 €

12 €

14 €

6 11€

2 22€

24 €

29 €

24 €

28 €

26 €

24 €

29 €

32 €

12 €

10 €

11 €

11 €

10 €

11 €

che,

»