



*Menu*  
**Gourmet**  
à 48€

La petite entrée d'accueil



Les 12 huîtres Marennes d'Oléron

ou

Flamiche au Maroilles

ou

Ris de veau laqué, asperges et réglisse

ou

Foie gras mi-cuit ananas rôti à la vergeoise blonde

ou

Saint Jacques poêlées, croustilles de persillade et de citron, jus de persil

ou

Ombre chevalier aux coquillages, sauce coriandre



Déclinaison de lapin fermier au cidre, beurre monté à la pistache

ou

Pavé de veau grillé risotto de homard, ciboulette ciselée

ou

Lotte cuite à la vapeur douce et pincée de curry, courgette

ou

Filet de bœuf, julienne de betterave et tomates confites (supplément de 8 €)



La ronde des fromages



La carte de nos desserts

