



ENTREES

Huître de l'Atlantique N°3 la pièce 1,90 €

Les 7 huîtres chaudes gratinées au beurre blanc, julienne de légumes. 17,00 €

Les moules de bouchot à la crème façon 'Le Robinson' et ses pommes de terre frites 13,50 €

Le velouté de poires et marrons, chips de fruits et noix torréfiées 8.00 €

Le nem de St Nectaire aux champignons, coulis d'oignons, buisson de verdure. 8.00 €

*L'effilochée de raie, pickles de chioggia et citron confit,
vinaigrette aux câpres, buisson de verdure. 8,00 €*

*Le gravlax de saumon au parfum de betterave, chantilly au citron vert,
gressin à l'huile d'olive et parmesan. 14,00 €*

*Le foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac et au Porto rouge,
chutney aux fruits d'automne, toasts grillés. 14,00 €*

*Le quatre-quarts au parfum de pain d'épices, marmelade aux pommes,
escalope de foie gras poêlé et filet de caille fumée. 16,50 €*

L'escapade gourmande. 16,50 €

*(foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac et au Porto rouge,
gravlax de saumon à la betterave, effilochée de raie, beignet de gambas)*

PLATS

Le pavé de cœur de rumsteak poêlé au beurre moussoux, jus de veau réduit aux aïrelles. 15,50 €

Le filet de cabillaud mariné aux herbes puis rôti, croûte de potiron, beurre de carotte au coco. 16,00 €

Les tronçons d'anguilles poêlées au beurre moussoux, finition à la Provençale. 18,00 €

La fricassée de ris de veau braisés en cocotte, façon meurette. 19,00 €

Les noix de St Jacques snackées au poivre du Timut, crémeux au vin moussoux et mangue. 19,00 €

Le tournedos de filet de bœuf Chateaubriand, sauce crémeuse au Madère, notes truffées 19,00 €

FROMAGES

La sélection de fromages de chez Beillevaire. 7,00 €

DESSERTS

A commander en début de repas

Le millefeuille aux fruits de saison, crème au jasmin. 6,50 €

La tartelette d'automne, ganache chocolat blanc, fruits à coque, caramel au beurre salé. 6,50 €

La brioche perdue façon banana split. 7,00 €

Le moelleux au chocolat et son cœur pistache, sorbet à la myrtille. 6,50 €

La suggestion du pâtissier 6,00 €. La coupe amaréna 7,00 € La coupe colonel 7,00 €

Les glaces artisanales (2 boules). 6,00 €

*(caramel beurre salé, rhum-raisin, citron jaune, passion, griotte, bulgare, citron vert,
pomme verte, chocolat noir, café arabica, fraise, vanille)*

Le café gourmand. 8,50 €

La farandole de mini desserts. 7,50 €

(moelleux au chocolat, brioche perdue, tartelette d'automne, millefeuille aux fruits, crème brûlée)

PRIX NETS – BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande