

La Carte

LES ENTRÉES

- Le Foie Gras** *Viande Origine France* 18€
Mi-Cuit maison et Toasts de Pain aux Céréales
- Le Suprême de Pigeon** *Viande Origine France* 16€
Juste Rôti, Jus Corsé lié au Foie Gras, Crémeux de Patates Douces
- Le Filet de Truite** 14€
De Saint-Étienne de Baïgorry mariné à la Betterave,
Glace Moutarde Maison
- Les Huîtres Spéciales Marennes N°2** *prix indiqué à la pièce* 4€
De la Maison ANCELLIN, par 6 Minimum
- Le Homard** 18€
Bisque Gélifiée, Rémoulade de Pincés et Carpaccio juste Tiède,
Granité Pomme Verte
- Le Pot-Au-feu** 12€
Légumes de Saison et Bouillon de Légumes à verser

LES PLATS

- Le Pavé d'Esturgeon Rôti** 26€
Crémeux de Courge et Crème de Vin Rouge
- Le Filet de Cabillaud** 28€
Pommes de Terre Sautées à la Basque, Jus au Piment d'Espelette
- Les Saint-Jacques** *Région de Baie de Seine, Trouville* 36€
Juste snackées, Crème Iodée et Risotto
- Le Maigre** 30€
Infusé à la Vanille de Madagascar puis Grillé sur la Peau, Céleri en
Texture et Beurre Blanc Vanille

La Carte

- Le Filet de Caille** *Viande Origine France* 26€
Snacké au Beurre de Poivre, Légumes de Saison juste Sautés, Palet de Pommes de Terre, Jus Réduit
- Le Filet de Bœuf Grillé en Croûte** *Viande Origine France* 32€
Mousseline de Pommes de Terre, Quelques Champignons Sautés et Beurre de Cèpes
- Le Risotto Aux Champignons** 22€
Parmesan et Roquette

LES DESSERTS

- Le Trio Chocolat** 12€
Mousse Chocolat Blanc et Noire, Ganache Montée au Lait
- Le Tiramisu Minute à la Praline Rose** 12€
- Amande et Poire** 12€
Paires Caramélisées, Biscuit Moelleux, Mousse Légère à la Poire et Ecume de lait d' Amande Maison, Granité à l'eau de Vie
- La Sélection de Fromages de la Farandole de Fromages** 12€

-
- Le Menu Enfant** (*jusqu'à 10 ans*) 12€
Filet de Volaille Pané ou Filet de Poisson Accompagné de Pommes de Terre et Légumes + Glace Enfant + Boisson (Jus de Pomme ou Sirop à l'eau)