

La carte

" Les plats sont fait maison et élaborés sur place à base de produits bruts... "

" Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes "

Les entrées

- * Foie gras de canard mi cuit,
gâteau de pommes, pain d'épices, vinaigre balsamique blanc à l'hibiscus 21€
- * Noix de St Jacques snackées et sa sauce
pulpe de courge bleue de Hongrie, crumble parmesan-noisettes 23€
- Raviolis de langoustines, maïs à la vanille, voile de pistache 23€

Les poissons

- * Pêche de saison,
purée de pomme de terre à la vanille, bimi, crème vermouth 34€
- * Médaillon de lotte Bretonne, émulsion citronnelle
texture de choux raves, betteraves confites à la framboise, huile de cresson 33€
- Poisson sauvage suivant l'arrivage, 38€

Les viandes

- * Carré de cochon Maison Louis Ospital
carotte des sables, gel d'orange, mini poireaux, sauce au miel 33€
- * Bœuf de Salers maturé, sauce au poivre
pulpe de persil racine, tartelette aux champignons, oignons ciboule 34€
- Duo de ris de veau et raviolis de langoustines, 39€
- Viande sélectionnée par le chef, 37€

(toutes nos viandes sont d'origine Française ou Européenne)

Les fromages

- Sélection de Fromages affinés par la Maison Lichette 14€

Menu Affaire (uniquement le midi)

35€ Entrée + Plat + Dessert

30€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert

"Les menus et les desserts suivants sont servis uniquement le soir "

Nos desserts

Tous nos chocolats proviennent de la Cacaoterie de Luc Dorin

*Les desserts suivants demandent une attention particulière et sont à commander
En début de repas.*

<i>* Croustillant chocolat noir et caramel, glace vanille</i>	<i>14€</i>
<i>* Figs, glace fromage blanc et noix caramélisées</i>	<i>14€</i>
<i>Notre dernière création sucrée</i>	<i>15€</i>

Menu Augusta 60€

*(Composez votre menu en suivant l'astérisque *)*

(D'une entrée + poisson + viande + dessert)

Menu Découverte 80€

Laissez vous guider par le chef Samuel Zuccolotto,

Menu composé en 7 temps,

avec une sélection de produits du marché et de saison

(Menu Choisi pour l'ensemble de la table, dernière commande 21h15)