

# 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 au vin rouge,  
pommes Granny Smith et manzana 20€
- \* Thon rouge de Méditerranée juste saisie,  
houmous de pequillos, radis et maïs frais 20€
- Raviolis de langoustines, maïs à la vanille, voile de pistache 23€

## Les poissons

- \* Maigre Sauvage, grenaille safranée, 29€  
concombre et poireaux snackés, fumet façonblanquette
- \* Lieu jaune Ikéjime, écume verveine 29€  
pulpe de pommes de terre au citron, brocoli croustillant
- Duo de ris de veau et raviolis de langoustines, 35€
- Pêche du jour Prix selon le marché

## Les viandes

- \* Pigeonneau de Marie Le Guen en deux cuissons, 32€  
jus de viande petits pois, betteraves, abricots
- \* Carré de cochon d'Éric Ospital, réduction à la réglisse 29€  
purée de carottes à la vanille, oignons cébettes et pistaches
- Viande du moment, garniture de saison 34€

## Les fromages

- Sélection de Fromages affinés 12€

**Menu Affaire (uniquement le midi) 30€** Entrée + Plat + Dessert

27€ 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.

Pêche pochée au poivre verveine, crèmeux caramel et sorbet pêche	15€
* Fruits rouges, sorbet cassis, ganache vanille comme un vacherin	14€
* Ganache chocolat 64%, gelée de mangue, madeleine aux épices Sorbet aux fruits exotiques	14€

## Menu Augusta 52€

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

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

## Menu Découverte 74€

(Menu Choisi pour l'ensemble de la table, dernière commande 21h 15)

Foie gras de canard mi cuit au vin rouge,  
pommes Granny Smith et manzana

Raviolis de langoustines, maïs à la vanille, voile de pistache

Maigre Sauvage, pomme grenaille safranée,  
concombre et poireaux snackés, fumet façon blanquette

Viande du moment,  
garniture de saison

Sélection de nos fromages

Pré-dessert

Pêche pochée au poivre verveine et son sorbet