

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,
écume de canard grillé, poireaux, lentilles béluga 20€

* Noix de Saint Jacques rôtie,
Grenailles des sables à la betterave, citron caviar 20€

Raviolis de langoustines, maïs à la vanille, voile de pistache 23€

Les poissons

* Esturgeon poêlé au beurre demi-sel, 29€
émulsion estragon du Mexique, polenta de Venise et pulpe de carottes à la vanille

* Dos de lieu jaune,
boulgour bio à la mangue séchée, fumet aux baies de passion 29€

Duo de ris de veau et raviolis de langoustines, 36€

Les viandes

* Pigeonneau de Marie Le Guen, sauce aux arômes chocolat
purée de racines de persil, cerfeuil tubéreux, kacha 33€

* Côte de veau rôti et son jus de viande
pulpe de potimarron réglisse, choux raves à l'orange, noisettes du piémont 29€

Carré d'agneau sélection de la maison Campet,
patate douce des Landes confites, figues, jus d'agneau 35€

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

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

sont réalisés ici, par notre chef pâtissier Julien Borderie

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.

Glace Vanille,

Panacotta au poivre verveine, Croquant noix de pécan et noisette 15€

* Poire pochée aux épices et son sorbet

biscuit streusel chocolat, mascarpone caramel 14€

* Tartelette chocolat/caramel, cœur de mangue et son sorbet 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 ,

écume de canard grillé, poireaux, lentille béluga

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

Esturgeon poêlé au beurre demi-sel,

émulsion estragon du Mexique, polenta de Venise et pulpe de carottes à la vanille

Carré d'agneau, patate douce des Landes confites, figues, jus d'agneau

Sélection de nos fromages

Pré-dessert

Glace Vanille,

Panacotta au poivre verveine, Croquant noix de pécan et noisette