

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 poêlé façon terrine,
lentilles Béluga au balsamique Petimezi, écume de bouillon de volaille 20€
- * Truite Fario bio, cœur de romaine,
haricots et oignons cébettes en salade, eau de tomates 22€
- Raviolis de langoustines, gâteau de maïs à la vanille, voile de pistache 23€

Les poissons

- * Maigre Corse label rouge, émulsion combava
fenouil à l'orange, aubergines Thai, gel citron 30€
- * Lotte et son civet de poulpe, crème de carottes/orange
jeunes carottes fanes, avocat et polenta à l'encre de seiche 31€
- Retour de pêche et sa garniture de saison prix suivant le marché

Les viandes

- Pigeonneau de Marie Le Guen, sauce à la réglisse
pulpe de potimarron, poivrons Padrón, voile sarrasin 33€
- * Cochon Ibaïama cuit à 64°, pommes fondantes
coing et poireaux grillées, jus de viande à l'origan 29€
- * Bœuf maturé 30 jours, sauce aux poivres de Timut
légumes du moment, rob de tomates, noisettes 32€

(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

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.

- * Dans sa coque en chocolat,
chutney de mangue/ananas/gelée coco/granola et glace riz gingembre 14€
- * Gâteau moelleux aux amandes, glace yaourt
pommes Granny Smith au sirop, chantilly coriandre 14€
- Joconde cacao/café, ganache montée, roses des sables, crème glacé café 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 poêlé façon terrine,
lentilles Béluga au balsamique Petimezi, écume de bouillon de volaille

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

Maigre Corse label rouge, émulsion combava
fenouil à l'orange, aubergines Thai, gel citron

Pigeonneau de Marie Le Guen, sauce à la réglisse
pulpe de potimarron, poivrons Padrón, voile sarrasin

Sélection de nos fromages

Pré-dessert

Joconde cacao/café, ganache montée, roses des sables, crème glacé café