

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, chutney de clémentine
lentilles Béluga au balsamique Petimezi, écume de bouillon de volaille 20€

* Noix de St Jacques rôties, patates douces des Landes
consommé de champignons monté à la crème d'Isigny 22€

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

Les poissons

* Maigre label rouge, sauce fruit de la passion-coriandre 31€
fenouil à l'orange, carottes fanes et abricots séchés

* Esturgeon de Montpon, caviar Daurenki de Petrossian et sa crème
crapaudine confite au sel, pulpe de choux rave 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, voile sarrasin 33€

* Carré de cochon Ibaïama, pommes fondantes
pulpe de coing et poireaux grillées, jus de viande à l'origan 31€

* Bœuf maturé 30 jours, sauce aux poivres de Timut
légumes du moment, rob de tomates et noisettes torrées 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.

- * Baba au rhum, ganache montée à la vanille
sorbet citron vert et éclat d'amande et bergamote 14€
- * Chutney mangue-ananas, dacquoise noix de coco
crèmeux mangue et croquant chocolat 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 label rouge, sauce fruit de la passion-coriandre
fenouil à l'orange, carottes fanes et abricots séchés

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

Sélection de nos fromages

Pré-dessert

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