

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 mi cuit,** 20€
écume de carcasse de volaille sur la braise, pomme fruit et anguille fumée
- * **Noix de St Jacques rôties,** 23€
purée de pommes de terre au parmesan, velouté au gorgonzola
- Raviolis de langoustines, gâteau de maïs à la vanille, voile de pistache** 23€

Les poissons

- * **Maigre label rouge, émulsion coque** 31€
poêlée de girolles, choux rave en purée, pain aux algues
- * **Médaille de lotte,** 31€
pulpe de carottes jaunes, anchoïade et huile d'olive noire
- Duo de Ris de veau et Ravioles de langoustines** 38€

Les viandes

- Pigeonneau de Marie Le Guen,** 33€
mousseline de persil racines, cerfeuil tubéreux, sauce à la réglisse,
 - * **Carré de cochon Ibaïama, sauce déglacé au miel** 32€
pommes de terre fondantes, morilles des pins, condiments
 - * **Bœuf maturé 30 jours, sauce aux poivres de Timut** 33€
pulpe de betterave/framboise, cèpes et coques de potimarron
- (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.

*Tarte citron revisité par le chef	14€
* Mangue pochée au poivre verveine, croquant chocolat et son sorbet	14€
Joconde cacao/café, ganache montée, roses des sables, sorbet cacao	15€

Menu Augusta 56€

(Composez votre menu en suivant l'astérisque *)

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

Menu Découverte 76€

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

Bouché de foie

écume de carcasse de volaille fumée, champignons brun, amandes truffées

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

Médailon de lotte,

pulpe de carottes jaunes, anchoïade et huile d'olive noire

Pigeonneau de Marie Le Guen,

sauce à la réglisse, patate douce rôtie, kasha, cerfeuil tubéreux,

Sélection de nos fromages

Pré-dessert

Joconde cacao/café, ganache montée, roses des sables, sorbet cacao