

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,
pommes Nashi, pulpe de coing au café et noisettes torréfiés 21€
- * Noix de Saint Jacques rôties,
Grenailles confites au jus de betterave, poireaux grillés 23€
- Raviolis de langoustines, maïs à la vanille, voile de pistache 23€
- Entrée de saison, 22€

Les poissons

- * Médaillon de lotte de Bretagne en 2 cuissons,
carottes fanes rôties au romarin, crème vermouth et huile de ciboulette 33€
- * Dos de lieu jaune de ligne,
pommes de terre en purée à la vanille, réduction de Jurançon 32€
- Poisson sauvage suivant l'arrivage, 38€

Les viandes

- * Carré de cochon Maison Louis Ospital
mousseline de céleri et oignons grillés, sauce au miel de tournesol 33€
- * Bœuf de Salers mûré, sauce au poivre timut
gâteau de pommes Agatha à l'origan, patates douce à la cannelle 34€
- Duo de ris de veau et raviolis de langoustines, 38€
- Viande sélectionné par le chef, 37€

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

Les fromages

- Sélection de Fromages affinés 12€

Menu Affaire (uniquement le midi) 35€ Entrée + Plat + Dessert

30€ 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.

* Fraises des Landes de Mathieu Granveau, dacquoise et crémeux pistache	14€
* Comme un mille-feuille ganache chocolat blanc vanille, coulis caramel, glace cumin	14€
Notre dernière création sucrée	15€

Menu Augusta 56€

(Composez votre menu en suivant l'astérisque *)

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

Menu Découverte 76€

Laissez vous guider par le chef Samuel Zuccolotto,

Menu composé en 7 temps,

avec une sélection de produits du marché et de saison

(Menu Choisi pour l'ensemble de la table, dernière commande 21h15)