

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,
rhubarbes des landes confites, carpaccio de champignons bruns 21€*
- * Thon rouge de Méditerranée juste saisie,
granny Smith, fèves, compressé de concombre, coulis de radis 23€*
- Raviolis de langoustines, maïs à la vanille, voile de pistache 23€*
- Entrée de saison, 22€*

Les poissons

- * Filet de rouget de chalut,
petits pois, alcmaria à l'estragon, crème vermouth et huile de ciboulette 32€*
- * Dos de maigre sauvage,
girolles poêlées, poireaux grillés, kasha, émulsion fumé-agastache 33€*
- Poisson sauvage suivant l'arrivée, 38€*

Les viandes

- * Carré de cochon Maison Louis Ospital
carotte fanes flambée au whisky, purée d'oignons fumées, sauce au miel 33€*
- * Bœuf de Salers mûré, sauce au poivre timut
gâteau de pommes Agatha à l'origan, asperges vertes chocolat-orange 34€*
- Duo de ris de veau et raviolis de langoustines, 38€*
- Viande sélectionnée 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 60€

(Composez votre menu en suivant l'astérisque *)

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

Menu Découverte 80€

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)