

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,
figues fraîches, pain d'épices, gel d'orange, pignons torréfiés 21€
- * Thon rouge de pêche Française juste saisie,
concombres, pommes vertes, citrons, crumble parmesan 23€
- Raviolis de langoustines, mais à la vanille, voile de pistache 23€

Les poissons

- * Pêche de saison,
petits pois, brocoli sauvage, groseilles, sauce d'arêtes fumées 34€
- * Médaillon de lotte Bretonne,
riz crémeux citronnelle, fenouil, crème de vermouth, huile cresson 33€
- Poisson sauvage suivant l'arrivage, 38€

Les viandes

- * Carré de cochon Maison Louis Ospital
carotte fanes flambées au whisky, abricots, sauce au miel 33€
 - * Bœuf de Salers mûré, sauce au poivre timut
polenta artisanal truffée, oignons rouges, girolles du Médoc 34€
 - Duo de ris de veau et raviolis de langoustines, 39€
 - Viande sélectionnée par le chef, 37€
- (toutes nos viandes sont d'origine Française ou Européenne)

Les fromages

- Sélection de Fromages affinés par la Maison Lichette 14€

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 sont réalisés sur place par notre chef pâtissier Clément BOUTIN

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.

* Croustillant chocolat noir et caramel, glace vanille	14€
* Figs, glace fromage blanc et noix caramélisées	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)