

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 à la réglisse,
rhubarbe confite et son gel, gâteau de pommes/café 21€
- * Thon rouge de Méditerrané juste saisi, émulsion fumée
carpaccio de fraises des Landes, asperge verte 23€
- Raviolis de langoustines, pommes vitelottes, voile de pistache 23€

Les poissons

- * Pêche de saison petits bateau, sauce vermouth
risotto de céleri rave, fleur de caviar et sa poutargue 35€
- * Poissons suivant l'arrivage, fumet façon blanquette
asperges blanches de Mathieu Granveau, carottes de sables 34€

Les viandes

- * viande sélectionné par le chef, sauce aux arômes chocolats
petits pois frais, ricotta à l'origan, sarrasin torréfié et son voile 33€
- * Pièce du boucher de l'Aveyron, jus de viande truffé
purée de pommes de terre rattes, pulpe d'oignons fumés, truffes d'été 35€
- Duo de ris de veau et raviolis de langoustines, 39€

(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

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.

- * Pavlova mangue et son sorbet,
ganache aux fruits de la passion, noix de coco 14€
- * Tarte au chocolat noir 68%, mascarpone caramel, sorbet cacao 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)