

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 aux saveurs pain d'épices,
figues rôties au thym et balsamique de Modène 21€
- * Thon blanc de ligne de nos cotes juste saisi
tartare de betterave au vinaigre calamansi, stracciatella 23€
- Raviolis de langoustines, poireaux brûlés, voile pistache 23€

Les poissons

- * Pêche de saison petits bateau, sauce vermouth
risotto de céleri rave, fleur de caviar, bimi 35€
- * Poissons suivant l'arrivage, fumet façon blanquette
pulpe de carottes jaunes, gel à l'orange, huile ciboule 34€

Les viandes

- * viande sélectionné par le chef, sauce aux arômes chocolats
tartelette coco de Paimpol et ses abricots, sarrasin torréfié 35€
- * Pièce du boucher de l'Aveyron, jus de viande truffé
purée de pommes de terre à la truffe d'été, condiments 33€

(toutes nos viandes sont d'origine Française)

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 de fruits de saisons et son sorbet, ganache chocolat blanc vanille	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)