



Nos Entrées

Pressé de foie gras grillé au chocolat, et son croustillant cacao

Chutney de kumquat

19 €

Vision gourmande de légumes cuits et crus, langoustine rôtie

Confits d'olives noires et de fenouil, jeunes pousses

19 €

Tartare de Saint Jacques à la truffe sur chair de crabe en fine gelée,

Mousseline de choux fleurs, roquette et nuage d'huîtres

19 €

Œuf parfait et dés de foie gras poêlé

13 €

Crèmeux de topinambours

Raviole de fruits de mer et homard,

13 €

Crème de Favouilles

Roulé de saumon fumé, vinaigrette miel balsamique



13 €

Betteraves en salade



Nos Plats Végétariens

Raviole ouverte de légumes du moment

23 €

Crème à la ciboulette

Conchiglioni farcis aux champignons blancs

25 €

Epinards, Comté et noix



Nos Poissons

Dos de cabillaud, risotto crémeux à la ciboulette (SG) **23 €**

Sauce aneth, jeunes racines et œufs de hareng fumé

Le Saint Pierre cuit sur la peau, risotto d'épeautre croustillant, miroir de vin rouge à l'encre de seiche **33 €**

Crispy de tapioca aux épices douces

Sole Meunière (environ 600 gr) **49 €**

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive



Nos Viandes

Filet mignon de porc, purée d'artichauts à la noisette (SG) **23 €**

Cubes de pomme de terre fondante et mini poire pochée

Filet de canette en croûte d'orange **23 €**

Tombée de céleri doré, figes rôties, sauce à l'orange

Le ris de veau rôti au sautoir **36 €**

Poêlée de salsifis et girolles, pommes rattes, jus de veau à la noisette

Le pigeon rôti sur carcasse, croûte de fruits secs, purée de patate douce, salmis de cuisse au foie gras **34 €**

Sucrine braisée, sauce cassis



Les enfants à la carte **16 €**

Pavé de poisson ou de viande du marché

Légumes de saison ou frites maison

Avec en dessert un assortiment de glaces ou sorbets