



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 €

Gaspacho de petits pois à la menthe

Millefeuille de chèvre frais sur pain croustillant

13 €

Tortellini d'artichaut et chair de crabe,

Crème au citron et roquette, copeaux de parmesan

13 €

Carpaccio de daurade royale, guacamole condiment noisette

Citron confit et céleri, salade d'herbes

13 €



Nos Plats Végétariens

Raviole ouverte de légumes du moment

Crème à la ciboulette

23 €

Conchiglioni farcis aux champignons blancs

Epinards, Comté et noix

25 €



Nos Poissons

Dos de cabillaud rôti, fricassée de fèves et petit pois 23 €
Purée fine de fèves et chorizo, émulsion parmesan

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

Quasi de veau cuit lentement, pomme de terre confite
Tian de légumes, crème d'ail et jus de veau à la noisette 23 €

Paleron de bœuf black Angus en habit vert 23 €
Pomme de terre croustillante et en écrasé à la ciboulette, jus au vin rouge.

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