

Carte & Menus

LES ENTREES

L'ASPERGE **26,00€**
Cuite au naturel, croustille de parmesan, mousseline légère aux herbes potagères

LE TOURTEAU **30,00€**
Effiloché puis préparé comme un cannelloni au poireau, sauce pomme/citron

LE FOIE GRAS DE CANARD **34,00€**
Marbré au caramel de tomate, toast à la crème d'olives noires

LE THON **32,00€**
Mariné aux aromates et comme un tartare, aubergine juste confite au thym citron

LA LANGOUSTINE **30,00€**
Comme un fritot au basilic, tiges de romaine croquantes, sauce anchoïade

LES POISSONS

LA LOTTE **42,00€**
Rôtie au four au parfum de chorizo et crevettes, risotto comme une paëlla

LA SOLE **50,00€**
Rôtie entière aux sucs de coquillages, champignons de Paris relevés à la coriandre

LE LIEU JAUNE **40,00€**
Doucement cuit au plat, asperges et oignons nouveaux grillés, sauce vierge à l'anchois

LE BAR **46,00€**
Aiguillettes en tempura, jeunes poireaux étuvés au jus, sauce tartare à la tomate

LE SAINT PIERRE **44,00€**
Façon meunière, artichaut poivrade cuisiné comme une barigoule safranée

LES VIANDES

LE BŒUF **48,00€**
Le filet cuit en casserole, tartare au foie gras sur un toast, grenailles frites

L'AGNEAU **47,00€**
La selle relevée au basilic puis rôtie, courgette farcie d'une brunoise de légumes à ratatouille

LE VEAU **45,00€**
L'onglet cuit au sautoir au parfum de fleur d'ail, mijotée de légumes printaniers

LE COCHON **39,00€**
La joue braisée au curry, asperges et pâtisseries confites au jus de braisage

Le Cochon **39,00€**
L'échine caramélisée au miel épicé, copeaux de navets et tétragone froissés aux sucs

LA CANETTE **46,00€**
Le filet cuit sur la peau, la cuisse comme un civet, carottes glacées au jus d'agrumes

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT **18,00€**
Ganache lactée recouverte d'une fine feuille de chocolat, glace praliné

LA FRAMBOISE **16,00€**
Confite dans son jus, crème légère émulsionnée à la vanille, biscuit aux amandes

L'ANANAS **16,00€**
Petits quartiers caramélisés à la verveine, tuile au sucre, sorbet ananas

LA FRAISE **16,00€**
Juste sucrée, blanc manger au cumbawa, sorbet citron/basilic