

Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),
mi-cuit maison, gelée de citron et coulis d'airelles. 20 €

Effeillé de truite fumée par nos soins,
crème à l'ail noir et méli-mélo de légumes crus et cuits, sur une tartelette. 19 €

Dos de Skrei,
haricots cocos, petites girolles et piquillos, bisque d'écrevisses crémée. 21 € (*portion réduite*)

Les plats

Dos de Skrei,
haricots cocos, petites girolles et piquillos, bisque d'écrevisses crémée. 24 €

La canette (origine France),
filet rôti et cuisse en crépinette aux fruits du mendiant, galette de polenta
et sauce à la mandarine. 26 €

Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 13 €

Les desserts * nous vous remercions de commander ces desserts en début de repas.

La poire,
fondante au miel, moelleux aux noix et mousse au chocolat blond, sorbet à la poire. 11 € *

Déclinaison de tapas tout chocolat. 13 € *

Composition glacée ;
sorbet à l'ananas, sorbet citron vert et crème glacée au lait de coco, quelques fruits frais. 11 €

La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.