

Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),
mi-cuit maison à la fève tonka, gelée de poire. 21 €

Noix de Saint Jacques, (portion réduite)
écrasé de céleri, réduction de cidre crème et condiment à la noix. 23 €

Le filet de merlu, (portion réduite)
crème d'artichauts, sauce passion et condiment aux câpres, citron et anchois. 22 €

Les plats

Noix de Saint Jacques,
écrasé de céleri, réduction de cidre crème et condiment à la noix. 29 €

Le filet de merlu,
crème d'artichauts, sauce passion et condiment aux câpres, citron et anchois. 25 €

Poitrine de canette (origine France),
rôtie mi-figue mi-raisin, purée de potimarron et cèpes. 26 €

Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 14 €

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

Les fruits rouges,
en mousse, gelée, meringue et biscuit madeleine, crème glacée à la violette. 12 € *

Déclinaison de tapas tout chocolat. 14 € *

Composition glacée ;
sorbet cassis, sorbet melon, et crème glacée nougat, quelques fruits frais. 11 €

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

-Prix nets TTC-