

Symphonie gourmande de l'épée

Mise en bouche

Côte de saumon confite au sumac et mangue

Mousseline de pois verts à la menthe et désossé
de grenouille, croustillant des rivières de Tarse

Noix de St jacques sautées sur spaghettis de
courgette, Sauce vierge safranée

Abricot givré à la tequila

Médailon de filet de bœuf poêlé aux échalotes
Légumes de saison

Rose de pêche pochée glacée pistache
Espumas au moscato d'Asti

Mignardises

Sans poisson 79.-
Complet 98.-

Huitres creuse de Bretagne ou Normandie N°3

Accompagné de pain complet au beurre, citron et vinaigre d'échalote La pièce
3.50 Les six 18.- Les douze 32.-

Hors d'œuvre

Feuilles de mesclun aux croûtons 9.- Assiette gourmande de délices et folies

du moment 24.- Mousseline de citrouille aux dèes de saumon croustillants 16.-

Bisque de crustacé, zéphire cognac, grosse crevette 16.- Mini tartare d'avocat

Carpaccio de st jacques aux fruits de la passion et avocats 22.-

Terrine de foie gras confit à l'ombre Sur gelée de ratafia et figues

Séchées au cognac. Pain d'épice tiède

Petite portion 19.- Grande portion 32.-

Poissons

Noix de St jacques snackées sur risotto carnarioli curry-coco 44.-

Tataki de thon sur purée de patate douce rhum des îles, 36.- caramel de banane plantain

Viandes

Tartare de filet de bœuf traditionnel coupé au couteau

En entrée (toasts) 24.- En plat (toasts et frites) 38.-

Civet de chevreuil aux champignons sauvages et lardons 36.-

Magret de canette rôti sur mousseline de céleri-bintje 38.- Sauce Façon Tour d'argent

Tournedos de bœuf poêlé aux morilles 55.- Entrecôte et côtes d'agneau

sautées sur crème d'ail doux 45.-

Toutes nos plats principaux sont accompagnés des légumes Et du féculant du jour

Desserts

Couronne de mandarine au Grand Marnier et trilogie de sorbets 14.- Crème

brûlée au chocolat blanc et filets d'oranges 12.- Panna cotta aux pistaches coulis

de pêche de vigne 11.-

Poire Belle-Hélène glacée au chocolat extra dark 70% 14.- Glace vanille

L'information sur les provenances de nos produits de base peut vous être Communiqué sur simple demande à votre sommelière/er.

Pour maintenir une qualité régulière et suivant les approvisionnements nous Pouvons être en rupture de certains produits, merci de votre compréhension Nous informons notre clientèle que tous nos plats sont susceptibles de contenir Des substances allergènes, veuillez nous informer avant commande de vos Allergies ou intolérances de telle façon à pouvoir vous conseiller les mets Compatibles de notre carte.