

Pour commencer :

Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard 15,00 €

Vice-Champion du Monde 2012, Cerises au Vinaigre, Condiment Rhubarbe

Soupe de Tomates Façon Gaspacho 9,00 €

Stracciatella, Courgettes, Maquereau Frais Fumé, Tomate Confite, Balsamique et Pistou d'Aromates

Fraîcheur de Crabe et Truite Fumée du Caouley 9,00 €

Crèmeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga

Tentacules de Poulpe de Bretagne Rôties au Chorizo Ibérique 12,00 €

Salade de Pommes de Terre et Artichauts, Tomate Confite, Demi-Glace au Balsamique, Huile aux Aromates

Carpaccio de Crevettes Australe 19,00 €

Houmous Maison, Crèmeux d'Avocat, Huile aux Aromates, Vinaigrette Acidulée, Tuile Charbon Végétal

La Pêche :

Dos de Bar de Corse "Label Rouge" 27,00 €

Rôti sur sa Peau, Petits Légumes de Saison, Demi-Glace Balsamique, Huile aux Aromates, Ventrèche de Cochon des Pyrénées

Belle Sole Meunière 39,00 €

Servie Entière, Découpée à votre Table, Confit d'Aubergine au Lard et Parmesan

Filet de Turbot aux Mousserons 29,00 €

Cuit Meunière, Purée Verte à l'Estragon, Oignons Grelot Glacés, Fumet Crémé et Citronné

Gambas Sauvages Géantes 33,00 €

Chiffonnade de Légumes Croquants, Tomates Confites Maison, Artichaut Petit Violet, Huile de Crustacés, Sauce Chimichurri

Pour les Enfants :

Escalope de Veau ou poisson du moment en portion adaptée

Carte soumise aux arrivages du marché pouvant entraîner des modifications - Viande Origine France, Ecosse et Union Européenne - Nos prix s'entendent taxes et service compris

Notre personnel se tient à votre disposition pour vous informer des allergènes présents dans chaque préparation.

Nos Viandes :

Poitrine de Cochon Fermier Confite -Rôtie au Foin 27,00 €

Crèmeux de Févette au Lard, Champignons du Moment, Légumes Braisés, Condiment Jubilé

Tartare de Bœuf Charolais au Couteau 23,00 €

Assaisonné par nos soins, Pickles de Giroles et Oignons Grelot, Houmous de Maïs

Sucrine à l'Huile de Noix et Radis, Fricassée de Délicatesse

Rognon de Veau Rôti en Cocotte 25,00 €

Crèmeux de Févette au Lard, Champignons du Moment, Légumes Braisés, Sauce Piquante

Escalope de Veau à la Milanaise 28,00 €

Confit d'Aubergine au Lard et Parmesan, Jus Acidulé, Câpres et Citron

T-Bone de Veau Rôti en Cocotte 32,00 €

Mousserons, Oignons Grelot, Artichaut Petit Violet, Fricassée de Délicatesse, Jus de Déglaçage

Côté Prairie:

Sélection de Fromages Affinés 11,50 €

Fromage Blanc d'Etrez 5,90 €

Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison

Pour finir en Douceur :

Soupe de Fruits Rouges 8,50 €

Sorbet Artisanal Fraise, Myrtilles Fraîches, Siphon Melisse-Citronnelle, Financier Amande-Rhubarbe

Streusel Chocolat Noir "Nyangbo" 9,50 €

Crèmeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué Cacao

Pêches Jaunes Pochées comme une Melba 8,50 €

Rafraichies à la Menthe, Glace Artisanale Vanille, Coulis et Chantilly Maison, Eclats de Tuile aux Amandes

Vacherin Minute Citron 8,50 €

Crème et Sorbet Citron, Suprême de Pamplemousse, Meringue et Chantilly Maison,

Crumble, Marmelade d'Orange Amère

Abricots Rôtis Miel et Romarin 8,50 €

Crumble aux Fruits Secs, Eclats de Pistache, Glace Artisanale Yaourt

Le "Café Madeleine" 6,90 €

Café, Thé ou Infusion accompagnés de 2 Madeleines Maison Miel-Amande