

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 Râchraichie au Basilic 9,00 €

Stracciatella, Râpé de Courgettes, Pétales de Cabillaud Fumé au Pommes de Pin, Tomato Confite, Balsamique et Pistou d'Aromates

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

Crémeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga

Tentacules de Poulpe de Bretagne Rôties 14,00 €

Coco de Paimpol, Artichaut, Chorizo Ibérique, Pickles de Girolles, Réduction de Jus de Veau au Xérès

Carpaccio de Crevettes Australe 19,00 €

Houmous Maison, Salade de Pois Chiche et Pommes au Raifort, Ricotta Façon Canut, Vinaigrette Acidulée, Tuile Charbon Végétal

La Pêche :

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

Chiffonade de Légumes, Petit violet en Barigoule, Tomates Confites, Jus de Veau au Xérès, Pistou d'Aromates

Dos de Barbue aux Girolles 28,00 €

Viennoise au Thym Citron, Velouté de Champignons, Petites Ravioles du Dauphiné, Huile de Noisette

Belle Sole Meunière 36,00 €

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

Pour les Enfants :

Escalope de Veau ou poisson du moment en portion adaptée

Carte soumise aux arrivages du marché pouvant entrainer 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 :

Carré de Veau Farci et Rôti 28,00 €

*Ris et Rognon de veau, Crémeux Fèves, Champignons du Moment,
Oignons Grelot Glacé à Brun, Jus de Déglaçage*

Poitrine de Cochon Fermier Confite au Foin 28,00 €

*Snackée à la Plancha, Fricassée de Girolles, Crémeux de Févete au Lard, Echalote Braisée,
Sauce Piquante, Tempura d'Oignon Rouge*

Château-Filet de Bœuf Poêlé 29,00 €

*Quelques Légumes Verts, Echalote et Pak Choi Braisés, Figue Fraîche Rôtie à la Crème de Cassis,
Purée Maïs, Jus au Porto*

Escalope de Veau à la Milanaise 28,00 €

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

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 :

Streusel Chocolat Noir "Nyangbo" 9,50 €

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

Soupe de Fruits Rouges 8,50 €

Sorbet Artisanal Fraise, Siphon Mélisse-Citronnelle, Financier aux Myrtilles

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