

La Carte

ENTREES

- Escalope de foie gras poêlée, mangue rôtie à l'aigre-doux (25€)
- Noix de Saint Jacques juste saisies sur mesclun, coslow de légumes (25 €)
- 12 Huitres de Normandie n° 3 (25 €)
- Saumon cru mariné à l'huile de noisette, fleur de sel, crème montée aux herbes (20 €)
- Feuilleté chaud de chevreuil aux airelles (20 €)

PLATS

- Millefeuille de filet de bœuf, échalottes confites et duxelle de champignons (32 €)
- Gigue de chevreuil, sauce poivrade, croustillant noisettes (31 €)
- Escalope de bar en écailles de oca, jus de viande au paprika (33 €)
- Homard bleu de nos côtes cuit dans sa carapace, beurre de coriandre et d'estragon (53 €)
- Noisettes de Bœuf rôties aux poivres de Sichuan, confit d'oignons rouges (23 €)
- Filet de daurade royale, coques, fondue d'endives (23 €)
- Cuisse de canette, viennoise au miel de fleurs, sauce aigrette (23 €)

Chariot de fromages de nos régions et de chez Philippe Olivier (14.50 €)

DESSERTS

- Baba aux agrumes et riz au lait (13 €)
- L'inspiration Yuzu, Mandarine, Alunga (41% chocolat au lait) (13 €)
- Moka café et chocolat noir 64%, crème glacée cardamome verte (13€)
- Crème brûlée, poire épicée et miel (11 €)
- Vacherin ananas, passion – crème glacée Bergamote (11 €)
- Verrine Panacotta, noisettes – Chutney de pommes (11 €)



Viande d'origine française ou de l'U.E.

Les plats « fait maison » sont élaborés à partir de produits bruts.