

La Carte

ENTREES

Foie gras de canard frais, pêche à l'aigre-doux (23 €)

Poêlée de gambas, vinaigrette aux poivrons doux en salade (22 €)

Nage d'escargots de l'escargotière du Choquel et cuisses de grenouille à la crème d'ail (23 €)

Salade de fond d'artichaud à l'huile de noisette, confit de canard et filet de canette fumé (19 €)

Saumon cru mariné au yuzu, crème montée aux herbes (19 €)

Panacotta au chèvre frais, jambon cru, croustillant de tomates confites (19 €)

PLATS

Ris de Veau doré au sautoir, laqué, croustillant d'échalottes (34 €)

Filet de bœuf foie gras poêlé, flambé à l'armagnac (30 €)

Rognonnade de veau à la livèche, échalottes rôties (28 €)

Blanc de Bar grillé, sabayon à l'estragon, fricassée d'artichaud poivrade (31 €)

Homard bleu grillé de nos côtes, au beurre d'herbes (48 €)

Dos de Lingue rôti, viennoise d'herbes (22 €)

Suprême de volaille farci au chorizo, légumes grillés et crème de poivrons (21 €)

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

DESSERTS de Damien Cocquerel

Feuillantine pralinée, ganache deux chocolats, mousse chocolat noir 66 % (12 €)

Autour du citron (12 €)

Déclinaison de Fraises (12 €)

Crème brûlée, vanille de Madagascar (10 €)

Meringue glacée et son coulis de fraise (10 €)

Mousse à la pêche et son crumble à la Verveine (10 €)



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

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