

NOTRE CARTE

ENTREES

Compression canard confit / chou rouge, poire cru / cuite	18 €
Œuf / asperges / foie gras, émulsion de pomme de terre	24 €
Tarte tête de veau / escargot de jade, champignons - cresson	19 €
Noix de St Jacques, endives / pamplemousse en variation	25 €

POISSONS

Cabillaud sur la peau, pomme de terre / oignons rouge, beurre aneth / cerfeuil	19 €
Dos de merlu de ligne, boulgour / herbes, carottes en textures	26 €
Cassolette de langoustines / cèpes, crème réduite.	28 €

VIANDES

Filet mignon de porc, poitrine croustillante,

légumes racines / jus à la bière

19 €

Magret de canard, salsifis / panais, condiment dattes

25 €

LES FROMAGES

10 €

LES DESSERTS

10 €

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des éléments allergènes.

CARTE DES DESSERTS

Noisette / praliné / mangue-passion

Macaron gianduja / poire, crème glacée sarrasin

Trilogie de sorbets, coulis de fruits rouge

Brownies / tapioca / chocolat

Vanille, vanille ...