Les Menus

Par table : *ce menu n'est pas servi les vendredis soirs et samedis soirs* pp : **87,00 €**

Filet de lisette mariné au yuzu, petite mêlée d'encornets à l'huile d'olive
et coulis de piment doux

■

Loup de mer poêlé à la citronnelle, purée de butternut et jus de jeunes carottes

■

Grillade de volaille fermière farcie aux lentins de chêne et à l'estragon,
fritots de riz sauvage

■

Consommé de fruits à la menthe, sorbet de fraises au gingembre

■■■■■■■■■■■■

Par table : *dernières commandes à 13h00 et 21h00*

Menu 6 services : **147,00 €** pp

❖ *Menu 7 services : **191,00 €** pp*

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques aux épices orientales

■

Fin bouillon de coquillages, huître Gillardeau et sauté de rouget aux passe-pierres

■

Filet de bar et émincé de homard au basilic, salade de fenouil safranée

■

Poêlée de saint-pierre au chorizo et lardo,
quinori à l'huile d'argan et coulis de brocoli
ou
Roulade de lapereau au piment d'Espelette,
méli-mélo du marché aillé
(minimum 2 couverts)

■

❖ Pluma de porc Duroc à la truffe d'été, artichaut poivrade et topinambours

■

Macération de pêches, réduction de vieux balsamique
et sorbet ananas au kirsch

■

Croquant de chocolat à la noix de coco
et mille-feuille de chocolat blanc aux cerises

Fromage chaud : Raviole de granny-smith caramélisée et fourrée au herve
(à commander en début de repas, + 12,00 € par personne, minimum 2 couverts)