



Menu Dégustation

Laissez-vous surprendre par ce Menu en Sept services concocté par notre équipe.

62€

Amuse-Bouche

Foie Gras de Canard Mi-Cuit

Dattes Medjoul

Salpicon de fruits secs

Lotte en habit de lard fumé

Jus serré à la Sauge

Patates douce du chef

Filet de Veau Aux Champignons

Légumes du Moment

Fromage

Et petite Salade Mesclun

Duo de desserts proposé par le Chef

Craquant de Chocolat Noisettes

Sorbet ou Glace aux fruits

Tous nos Menus peuvent s'adapter en « Menu Végétarien » sur simple demande.

Viande Bovine : D'origine Française



Menu Evasion

45€

Amuse-Bouche

Foie Gras de Canard Mi-Cuit

Dattes Medjoul

Salpicon de fruits secs

Ou

Brioche perdu au Corail d'oursin

Ecrevisse et Mangue

Vinaigrette Passion

Filet de Veau Sauce aux Champignons

Légumes du Moment

Ou

Lotte en habit de lard fumé

Jus serré à la Sauge

Patates douce du chef

Duo de Fromages 7

Craquant de Chocolat Noisettes

Ou

Choux Façon Saint Honoré

Tous nos Menus peuvent s'adapter en « Menu Végétarien » sur simple demande.

Viande Bovine : D'origine Française



Menu Terroir

Entrée Plat dessert 35€

Entrée Plat Fromage Dessert 39€

Amuse-Bouche

*Foie Gras mi- cuit de Canard Compressé
Compote de Pomme Cannelle Badiane*

Ou

*Ris d'Agneau poêlé
Sur Tarte fine d'Oignons Caramélisés*

*Magret de canard Autrement
Sauce à Echalot et Champignons
Légumes du Moment*

Ou

*Filet de poisson du Jour, Jus serré à la Sauge
Patate douce du chef, Légumes du Moment*

Fromages de Nos Régions

Craquant de Chocolat Noisettes

Ou

Choux Façon Saint Honoré

Tous nos Menus peuvent s'adapter en « Menu Végétarien » sur simple demande.

Viande Bovine : D'origine Française



Menu du Jour en semaine
à Midi de Mardi au vendredi

Entrée, plat et dessert 19€

Entrée et plat / Plat dessert 14€

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

Menu des Jeunes Gastronomes

12€ (jusqu'à 12 ans)

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

ou

Glace

« Les plats changent tous les jours selon les arrivages du marché »



La Plancha

29€

(Le prix est unique: si vous choisissez en Trilogie, en duo ou seule une Viande)

Carré d'Agneau marinée

Brochettes de grosses Crevettes décortiquées

Filet de Bœuf

Aux Graines de Poivre écrasées et Sel de Guérande

Poisson D'Arrivage

*

Accompagnement : Légumes de saison



Les Entrées

<i>Foie Gras de Canard Mi-Cuit</i> <i>Compotée à la Pomme, cannelle et badiane</i>	<i>19.00€</i>
<i>Foie Gras de Canard Mi- Cuit, Dattes Medjoul</i> <i>Salpicon de fruits secs</i>	<i>19,00€</i>
<i>Ris d'Agneau poêlé au grand Marnier</i> <i>Sur Tarte fine d'Oignons Caramélisés</i>	<i>19.00€</i>
<i>Brioche perdu au Corail d'oursin Écrevisse et Mangue</i> <i>Vinaigrette Passion</i>	<i>19.00€</i>
<i>Poêlée Végétarienne (légumes de saison)</i>	<i>18,00€</i>

Les Poissons

<i>Filet de poisson du Jour, Jus serré à la Sauge</i> <i>Patate douce du chef, Légumes du Moment</i>	<i>22.00€</i>
<i>Crevettes au Lait de Coco et Green Curry</i>	<i>25.00€</i>



Les Viandes

<i>Filet de Bœuf poêlé aux Champignons des Bois Légumes de saison</i>	<i>29,00€</i>
<i>Cœur d'Entrecôte Sauce Champignons des Bois Légumes du Moment</i>	<i>25,00€</i>
<i>Filet de Veau Sauce aux Champignons, Légumes du Moment</i>	<i>25,00€</i>
<i>Magret de canard Autrement, Sauce à Echalot et Champignons Légumes du Moment</i>	<i>19,00€</i>

Viande Bovine : d'origine Français

Les Desserts

<i>Assiette de desserts en Duo : Gourmandises du Chef Pâtissier</i>	<i>15,00€</i>
<i>Soufflé au Grand Marnier</i>	<i>15,00€</i>
<i>Craquant de Chocolat</i>	<i>10,00€</i>
<i>Choux Façon Saint Honoré</i>	<i>10,00€</i>
<i>Fromages en Trilogie</i>	<i>9,00€</i>
<i>Assiette de Glaces Éphémère « Trois Parfums »</i>	<i>9,00€</i>