



LA CARTE A EMPORTER

* * *



L'APERITIF

Plateau 20 pièces apéritives Froides du moment	20 €
Plateau 20 pièces apéritives Chaudes du moment	20 €
Verrine inspiration du chef	2 €

LES ENTREES

Duo de saumon Ecossais en gravlax et fumé maison crème ciboulette	9 €
La Rillettes dans tout ses états (financier , crumble tuile et tartine)	9 €
Foie gras de canard maison ; verrine cidre de pomme rouge et toasts	9 €
Trilogie de foie gras maison (Nature , Figue et Sorbet)	12 €
Trilogie de poissons fumés maison (cabillaud , saumon , st jacques) crémeux langoustines	12 €
Cassolette d'escargots au Sauterne et persillade crumble	12 €
Homard du vivier froid sur tartare de st jacques mangue avocat sucs de langoustine corsé	18 €
Foie gras de canard poêlé sauce fraise melon	18 €
Queues de langoustines snackées a la Norvégienne	18 €

LES PLATS

Pavé de rumsteak Charolais caviar d'échalotes sauce Moutarde en grain Violette	13 €
Pluma de Porc Ibérique sauce Caline melon	13 €
Dos de saumon label rouge d'Ecosse , Lucifer et brique de moules	13 €
Mignons de veau Français crème de Morilles	17 €
Magrets de caille au cidre de pomme rouge	17 €
Choucroute de la mer Revisitée (lotte saumon rouget moules)	17 €
Homard et St Jacques a la Thermidor	21 €
Cœur de ris de veau doré au beurre ; morilles et vin jaune	21 €
Filet de bœuf Normand (150gr) a la Périgieux ; foie gras poêlé (30 gr) rondelle truffe d'été	21 €
Homard Normand entier (150gr décortiqué) au beurre de Sauterne	48 €

LES DESSERTS

Tartelette fraise verrine melon miel spéculos	6 €
Poire caramel beurre salée et l'orange en carpaccio , crémeux financier et tuile	7 €
Palette des desserts (5 desserts)	8 €

Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux
Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies
La liste de nos plats pouvant contenir des allergènes est à votre disposition



Tout sera mis en place pour vous faciliter les choses pour réchauffage et dressage

AVRIL 2022