



LA CARTE DES SAVEURS

* * *

LES ENTREES



Duo de saumon Ecossais en gravlax et fumé maison crème ciboulette	12 €
La Rillette dans tout ses états (financier , crumble tuile et tartine)	12 €
Foie gras de canard maison ; verrine cidre de pomme rouge et toasts	12 €
Trilogie de foie gras maison (Nature , Figue et Sorbet)	16 €
Trilogie de poissons fumés maison (cabillaud , saumon , st jacques) crémeux langoustines	16 €
Cassolette d'escargots au Sauterne et persillade crumble	16 €
Homard du vivier froid sur tartare de st jacques mangue avocat sucs de langoustine corsé	24 €
Foie gras de canard poêlé sauce fraise melon	24 €
Queues de langoustines snackées a la Norvégienne	24 €
Œufs brouillés aux truffes fraîches d'Automne (15 gr)	26 €

LES PLATS

Pavé de rumsteak Charolais caviar d'échalotes sauce Moutarde en grain Violette	16 €
Pluma de Porc Ibérique sauce Caline melon	16 €
Dos de saumon label rouge d'Ecosse , Lucifer et brique de moules	16 €
Mignons de veau Français crème de Morilles	21 €
Magrets de caille au cidre de pomme rouge	21 €
Choucroute de la mer Revisitée (lotte saumon rouget moules)	21 €
Homard et St Jacques a la Thermidor	26 €
Cœur de ris de veau doré au beurre ; morilles et vin jaune	26 €
Filet de bœuf Normand (150gr) a la Périgueux ; foie gras poêlé (30 gr) rondelle truffe d'été	26 €
Homard Normand entier (150gr décortiqué) au beurre de Sauterne	52 €

LES DESSERTS

(Merci de les commander en début de repas)

Crème brulée framboise pistache	9 €
Tartelette fraise verrine melon miel spéculos	9 €
Melba poire , caramel salé , glace et éclats de nougat ; duo de chantilly	9 €
Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements	10 €
Trilogie de profiterolles (choux ,macaron, vanille, nougat, menthe ; chocolat chaud)	10 €
Parfait glacé au deux chocolats Bio , crème anglaise vanille	10 €
L'Orange a l'honneur (glace , carpaccio , crémeux , financier et tuile)	10 €
Coupe des iles champagnisée	12 €
Palette des desserts (5 desserts)	12 €
Banana Split revisité	12 €
(banane au Grand Marnier , glace banane , confit de banane , viennois chocolat chantilly)	



Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux

Vous n'avez pas fini votre assiette ou votre bouteille !...
Sac et doggy bag sont à votre disposition pour déguster tranquillement chez vous

Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies
La liste de nos plats pouvant contenir des allergènes est à votre disposition

AVRIL 2022