



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 Label rouge (en gravlax et fumé maison) crème de ciboulette	9 €
Effeillé de melon , magret fumé maison	9 €
Palette de tomates , mozzarella , gaspacho et herbes fraîches	9 €
Foie gras de canard maison (mi cuit) , pain grillé	12 €
Tataki de thon frais , chiffonade de choux chinois coulis estival	12 €
Dragées d'escargots frits , crème d'ail noir	12 €
Tartare de bar , saumon , écrevisses fraîches et mangue sauce Norvégienne	18 €
Foie gras chaud poêlé , sauce caline abricot crumble salé noisette	18 €
Palette d'entrées (saumon , tataki , magret fumé et foie gras maison)	18 €
Œufs brouillés julienne de truffes (15 gr)	20 €

LES PLATS

Pluma de porc Ibérique sauce moutarde violette	13 €
Aiguillettes de volaille en canon sauce Lucifer	13 €
Dos de Cabillaud beurre St Nicolas	13 €
Filet de veau Français , pêche rôtie sauce Martini	17 €
Magrets de caille a l'orange et pruneaux confits	17 €
Palette de poissons en Bouillabaisse	17 €
St Jacques et langoustines fraîches snakées jus de coquillage mousseux	21 €
Cœur de ris de veau braisé champignons frais poêlés sauce caline	21 €
Filet de bœuf Français sauce truffe	21 €
1/2 Homard Normand décortiqué au beurre de Sauterne	24 €
Homard Normand entier décortiqué au beurre de Sauterne	44 €

LES DESSERTS

Tiramisu fraises , menthe du jardin et financier amande	6 €
Tartelette citron meringuée et billes de citron vert	6 €
Crumble abricot pêche romarin	6 €
Tartelette Abricot frais cru et rôti	7€
Palette des desserts (Tartelette abricot , macaron chocolat , tiramisu fraise menthe et crumble peche)	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

21 JUIN 2023