



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

Palet de pomme de terre , cabillaud fumé maison , mousse de thon frais sauce Norvégienne	9 €
Entremet saumon , avocat , concombre , coulis coco	9 €
Pressé de rilette de canard confite , foie de volaille au xérés , pain grillé au fruits	9 €
Tatin de légumes , saumon mariné huile de noisette , tomate confite	12 €
Foie gras , abricot coquelicot , toast et figue au thé	12 €
Déclinaison de st Jacques (fumée , muffin, corail en coulis et noix en mousse)	12 €
Feuilleté ris de veau braisé , pôlée de lardons champignons , sauce Beaujolais	18 €
6 Huîtres chaudes au deux légumes et deux sauces	18 €
Palette d'entrées	18 €
(saumon , foie gras , pressé de canard , mousse de st jacques et st jacques fumée)	

LES PLATS

Burger brioché revisité au Pull Pork sauce bière , frites Atypique	14 €
Pavé de thon frais mariné , caviar d'aubergine ail noire , coulis de piquillos doux	14 €
Bavette sauce moutarde violette , écrasé de pomme de terre truffade	14 €
Canard confit , tarte fine au pommes sauce au deux poires	18 €
Fagots de sole et st jacques coulis de langoustines au Chivas	18 €
Filet d'Agneau a la Bohémienne , semoule fine , fleur de thym	18 €
Chateaufilet de veau , crème de morilles	22 €
Filet de bœuf Charolais , sauce truffade	22 €
Homard et langoustines fraîches sauce Thermidor	22 €
1/2 Homard Normand décortiqué sauce Thermidor	24 €
Homard Normand entier (150gr décortiqué) coulis de langoustines au Chivas	46 €

LES DESSERTS

Eclair craquelin au fruits frais coulis de mangue	6 €
Riz au lait vanillé , sablé croustillant au Lion	6 €
Déclinaison de chocolat noir	7 €
(moelleux maison , Sablé , crémeux chantilly, meringue et mousse chocolat)	
Pomme pochée farcie pistache , caramel beurre salé éclats de Daim	7 €
Palette des desserts	8 €
(sablé croustillant Lion , meringue chocolat et mousse , riz au lait , pomme pochée)	

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



MARS 2024

