

Menu du Jour

<i>Entrée + Plat</i>	<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	<i>Plat + Dessert</i>
33€ par personne	36€ par personne	32€ par personne

Les Entrées Maison

Tatin de Courgettes au Crottin de Chavignol

Langoustines Poêlées Persillade

Tartare de Bar au Citron Vert, Émincé d'Avocat

Cassolette de Pieds de Porc à la Moutarde Ancienne

Fondue Fromagère, Pommes Grenaille et Jambon de Bayonne

Religieuse d'Avocat au Tourteau et Crevettes

Foie Gras de Canard au Chutney du Moment

Tartelette de Noix de St Jacques et Homard

Les Plats Maison

*** Les Poissons ***

Pavé de Cabillaud aux Noix de Macadamia, Sauce Caramel Fleur de Sel

Saumon Mi-cuit Façon Tataki

Filet de Bar Poêlé au Chou Rouge, Purée de Carotte

*** Les Viandes ***

Souris d'Agneau au Miel, Orange et Romarin

Suprême de Poulet aux Morilles

Onglet de Boeuf Black Angus Sauce St Marcellin

Pluma de Porc Ibérique Bellota au Piment d'Espelette

Rognon Émincé de Veau au Cognac et Champignons

Les Desserts Maison

Moelleux au Caramel Beurre Salé

Cheesecake Vanille, Citron Vert et Cannelle

Mousse au Chocolat

Millefeuille à la Crème Tropicaine

Profiteroles au Chocolat Chaud

Baba au Rhum

Parfait Café

Crème Brûlée à la Gousse de Vanille

Coupe Trois Sorbets et Chantilly

Entrée + Plat

33€
par personne

Entrée + Plat + Dessert

36€
par personne

Plat + Dessert

32€
par personne