

Carte

Les Entrées Maison

Foie Gras de Canard Mi-Cuit Chutney du Moment
Salade de Noix de St-Jacques aux Crevettes et Foie Gras
Jambon Pata Negra Vingt Quatre Mois, Huile d'Olive de Cillis
Millefeuille de Homard et Crustacés, Tuile au Parmesan
Ceviche de Bar de Ligne, Vinaigrette d'Agrumes et Cébettes
Cuisses de Grenouilles Pôlées, Ail et Persil
Saumon Fumé Norvégien, Crème de Ciboulette
12 Huîtres Fines de Claire N°3

Les Plats Maison

***** Les Poissons *****

Homard Breton Braisé en Carapace au Beurre Demi-Sel
Pavé de Thon Rouge aux Morilles
Gambas de Madagascar au Piment d'Espelette
Filet de Bar de Ligne, Huile d'Olive de Cillis et Fruits de la Passion
Sole Française Meunière
Noix de St-Jacques Persillade
Pavé de Morue Fraîche au Poivre Timut, Purée à l'Huile d'Olive

***** Les Viandes *****

Côte de Porc Ibérique au Piment d'Espelette

L'Orée du Bois

Filet de Boeuf Poêlé Rossini sur Tarte aux Pommes Tiède

Cassoulet Maison au Confit de Canard

Tartare de Boeuf Haché et Préparé au Moment, Frites Maison

Les Desserts Maison

Chou Paris-Brest

Coulant au Chocolat, Peanut Butter

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Tartelette au Chocolat Coeur Caramel Salé

Mirliton à la Cerise Amarena

Parfait Café

Profiteroles au Chocolat Chaud

Coupe Trois Sorbets et Chantilly