

Menu du Jour

<i>Entrée + Plat</i>	<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	<i>Plat + Dessert</i>
39[€] <i>par personne</i>	42[€] <i>par personne</i>	38[€] <i>par personne</i>

Les Entrées Maison

Six Huîtres Fines de Claire N°3

Saint-Marcellin Rôti, Compotée de Tomates Cerises

Chiffonnade de Melon et Jambon, Copeaux de Parmesan

Religieuse d'Avocat au Tourteau et Crevettes

Tartare de Saumon au Bois de Hêtre, Framboise et Citron Vert

Mozzarella Bufala, Tomate Noire de Crimée à l'Huile d'Olive de Cillis

Foie Gras de Canard, Chutney du Moment

Salade de Pommes de Terre Vinaigrette, Saumon Fumé et Oignon Rouge

Langoustines Poêlées Persillade

Les Plats Maison

Suggestion du Moment

Filet de Sandre, Crème de Roquefort

Pavé de Cabillaud au Beurre Blanc, Olives de Kalamata

Saumon Mi-Cuit Fumé au Bois de Hêtre, Sauce Tataki

Onglet de Bœuf Black Angus, Échalote Confite

Magret de Canard aux Myrtilles

Pluma de Porc Ibérique, Piment d'Espelette

Bar de Pêche au Pistou, Carottes Glacées à l'Orange

Rognon de Veau, Velouté de Tomate Persillé

Tête de Veau, Sauce Gribiche

Les Desserts Maison

Fraisier à la Crème Chiboust

Moelleux à la Pistache

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Île Flottante, Caramel Beurre Salé

Flan Pâtissier au Lait de Coco

Poêlée de Fraises, Glace Vanille

Parfait Café

Profiteroles

Coupe Trois Sorbets et Chantilly

Entrée + Plat

39[€]
par personne

Entrée + Plat + Dessert

42[€]
par personne

Plat + Dessert

38[€]
par personne