

## Entrées

Œuf Parfait, velouté de lentilles corail, noix de coco grillées et croquant de lentilles.	14 €
Foie gras de Canard, pain d'épices, compote de figues.	18 €
Tomates confites et copeaux de parmesan, croustillant de bacon.	15 €
Escabèche de maquereaux, coulis de betterave et pistaches grillées.	14 €

## Viandes

Entrecôte, écrasé de pomme de terre à l'huile fumée, sauce béarnaise.	27 €
Magret de Canard, purée à la menthe et coulis de fruit rouge.	24 €
Suprême de volaille cuit basse température, écrasé de topinambour, et sauce chorizo.	24 €
Filet mignon caramel, morceaux de potimarron et sa purée.	24 €

## Poissons

Ceviche de daurade tropical, passion, mangue, coco.	26 €
Noix de Saint Jacques aux petits légumes de saison.	34 €
Gambas poêlées à la crème de truffe, Linguine.	27 €
Dos de Cabillaud, mousseline de choux fleur.	24 €

## Plat enfant

Suprême de volaille fermier, frites maison	16 €
--	------

## A partager [pour 2 pers.]

Côte de bœuf Tomahawk, garniture au choix.	89 €
Épaule d'agneau confite 7 h, garniture au choix.	78 €

## Les gourmandises

Planche de charcuterie du moment.	18 €
Assiette de fromages affinés.	18 €
Huîtres fine de claire n°3.	[x 6] 16 € [x 12] 28 €

## Plats végétariens

Aubergine aux mille saveurs.	18 €
Linguine méditerranéenne.	19 €
Assiette de légumes	18 €

## Desserts

Millefeuille de chocolat, fruits rouges et son coulis (et pistaches).	14 €
Brioche perdue, caramel beurre salé et glace vanille.	12 €
Mousse au chocolat comme faisait ma grand-mère (et noisettes).	10 €
Cheesecake à la mangue.	12 €

Coupe de glace ou sorbet : Citron vert - Chocolat - Vanille - Fraise

1 boule 4 € • 2 boules 7 € • 3 boules 9 €