

## Entrées

Œuf Parfait, champignons enoki, émulsion de bouillon de Poule.	15 €
Foie gras de Canard, pain d'épices, duo de compote Orange, Figues.	18 €
Couteaux cuit au beurre, Salicorne, et croquant de pistaches.	16 €
Tartare de bœuf mêlé à l'os à Moelle.	18 €

## Viandes

Entrecôte, fenouil poêlé à l'huile fumée, et sa sauce béarnaise maison.	28 €
Filet de Canette, mousseline poire au miel, farandole de petits légumes de saison.	25 €
Suprême de volaille cuit basse température, coulis de chorizo, tomates séchées, écrasé de pommes de terre.	24 €
Côte de Cochon grillée, linguine aux trois champignons.	25 €

## Poissons

Filet de Bar au four, sauce tataki, sa purée de Butternut et croquant Bacon.	26 €
Noix de Saint-Jacques à la Provençale, fond d'endives.	34 €
Ceviche de Daurade, mangue - passion, et herbes fraîches.	26 €
Gambas snachées au whisky, épinards frais sautés, et grain de blé.	27 €

## Plat enfant

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

## A partager [pour 2 pers.]

Côte de bœuf Tomahawk, garniture au choix.	94 €
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 [ou] aux trois champignons.	19 €
Assiette de légumes.	18 €

## Desserts

Coco aux graines de Chia et mangue.	12 €
Poire enrobée de chocolat chaud, glace vanille, amandes grillées.	12 €
Brioche perdue, caramel beurre salé et glace vanille.	14 €
Mousse au chocolat comme faisait ma grand-mère (et noisettes).	10 €

Coupe de glace ou sorbet : Citron vert - Chocolat - Vanille - Fraise  
1 boule 4 € ♦ 2 boules 7 € ♦ 3 boules 9 €