

Entrées

Œuf Parfait, crème d'asperges et croustillant.	18 €
Foie gras de Canard, pain d'épices, duo de compote Orange, Figues.	19 €
Saumon gravlax tout en couleur et sa mayonnaise aux herbes.	16 €
Tartare de bœuf mêlé à l'os à Moelle.	18 €

Viandes

Souris d'Agneau dans son jus, écrasé de pomme de terre.	32 €
Filet de bœuf, Pommes sautées, sauce béarnaise maison.	34 €
Suprême de volaille cuit basse température, mousseline de Topinambours et chips de bacon.	26 €
Quasi de Veau, risotto d'épeautre et potimarron grillé.	29 €

Poissons

Tentacules de Poulpe sautés à la Provençale, épinards frais et pistaches croquantes.	32 €
Ceviche de Daurade, mangue - passion, chips de bananes.	28 €
Dos de Cabillaud, mousseline de choux fleur et herbes fraîches.	30 €
Gambas snackées au whisky, risotto à l'estragon.	28 €

Plat enfant

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

A partager [pour 2 pers.]

Côte de bœuf Tomahawk, garniture au choix.	94 €
Epaule d'agneau confite 7 h, garniture au choix.	78 €

Les gourmandises

Planche de charcuterie du moment.	18 €
Assiette de fromages affinés. 18 €	♦ Camembert flambé au Calvados. 22 €
Huîtres fine de claire n°3.	[x 6] 16 € [x 12] 28 €

Plats végétariens

Aubergine aux mille saveurs.	18 €
Burger revisité (galette pdt, avocat, mozzarella panée, œuf poché, coulis avocat)	24 €
Assiette de légumes.	18 €

Desserts

Surprise Chocolat, ivre de fruits rouges.	18 €
Tarte fine aux pommes, crème au miel.	14 €
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 €

Starters

Perfect egg, asparagus cream and crispy topping.	18 €
Duck Liver (foie gras), gingerbread, duo of orange and fig compote.	19 €
Colorful gravlax salmon with herb mayonnaise.	16 €
Beef tartare mixed with bone marrow.	18 €

Meats

Lamb shank in its own juices, mashed potato.	32 €
Beef fillet, sautéed potatoes, homemade béarnaise sauce.	34 €
Slow-cooked chicken supreme, Jerusalem artichoke mousseline and bacon crisps.	26 €
Veal rump, spelt risotto and roasted butternut squash.	29 €

Pisces

Sautéed octopus tentacles Provençal style, fresh spinach and crunchy pistachios.	32 €
Sea bream ceviche, mango - passion fruit, banana chips.	28 €
Cod loin, cauliflower mousseline and fresh herbs.	30 €
Seared prawns with whisky, tarragon risotto.	28 €

Children's dish

Supreme of farm-raised poultry, homemade fries.	16 €
---	------

To share [for 2 people]

Tomahawk beef rib, choice of side dish.	94 €
7-hour confit shoulder of lamb, garnish of your choice	78 €

The delicacies

Charcuterie board of the day.	18 €
Plate of mature cheeses. 18 €	♦ Camembert flambéed with Calvados. 22 €
Fine de claire oysters no. 3.	[x 6] 16 € [x 12] 28 €

Vegetarian dishes

Eggplant with a thousand flavors.	18 €
A modern twist on the classic Burger.	24 €
Plate of vegetables.	18 €

Desserts

Surprise Chocolate, intoxicated with red fruits.	18 €
Thin apple tart with honey cream.	14 €
French toast, salted caramel and vanilla ice cream.	14 €
Chocolate mousse like my grandmother used to make (and hazelnuts).	10 €

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