

LA CARTE

Les Entrées

Mi-cuit de Foie-Gras, pain de campagne, chutney de figues,
figues rôties, crues à la Fleur de sel & Piment d'Espelette

24 €

Ile Flottant Forestière aux Pleurotes en trompe l'oeil

20 €

Tortellini à l'encre de Seiche farci au Saumon, Gambas,
pignons & Amandes

18 €

Chou farci aux saveurs Océane

16 €

Déclinaison autour des champignons : pleurotes, girolles,
shiitaké & cèpes selon arrivage

16 €

Poireaux en vinaigrette acidulée & oeuf mollet pané au ponko

16 €

LA CARTE

Viandes & Poissons

Filet de Cabillaud poché, bouillon de shiitaké, figues
rôties & crues

28 €

Tournedos de boeuf Rossini, Pain de campagne & Foie-gras poêlé

36 €

Filet de boeuf avec son jus de viande au vin rouge d'ici

29 €

Epaule d'Agneau en croûte & amandes

27 €

Le Veggy : Focaccia avec ses Tomates, courgettes, Olives & ses petits
Légumes du Soleil

20 €

LA CARTE

LES GOURMANDISES

L'assiette d'assortiment de 4 fromages 10.00 €

LE CAFE GOURMAND selon les envies du Chef 14.00 €

L'IRISH COFFEE
Whisky Chaud, Café, Sirop de Sucre Canne, Chantilly Maison 12.00 €

Mousse de Châtaigne, coeur fondant de Châtaignes
& moelleux chocolat aux brisures de Châtaignes 10.00 €

La Tartelette au citron & Yuzu 10.00 €

La Pavlova aux fruits de saison 14.00 €

Le Baba au Rhum, ganache à la Vanille & glace Rhum-raisins 14.00 €

L'entremet à la Noisette, coeur de figues fraîches & fondant chocolat 14.00 €