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 €

Trilogie d'Accras de brandade de Morue
(Piment d'Espelette/Herbes/Cèpes),
Parmesan & crème à la Citronnelle
16 €

Pommes de Terre façon Risotto aux boudin blanc en plusieurs façons
16 €

Velouté de Panais & Fruits de la Passion
14 €

Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques

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 : Le Dahl aux lentilles corail, lait de Coco, curry-gingembre, légumes de saison & herbes fraîches

20 €

Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques

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 €
Moelleux aux Châtaignes & ganache Vanille	12.00 €
La Tarte aux Pomme, cannelle, Caramel & gelée de citron	12.00 €
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 €

Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques