


LA SAISON

Chair de tourteau & crevettes / avocats / « mayo » noire & tuiles d'ail

 Œuf cocotte / chou fleur / haddock / « arlette » aux graines

Compression « rilette » de poularde lié foie gras / lentilles

« Cagouilles » panés persil & flocons d'avoine / champignons vinaigrés & crème d'aulx


(suppl.9€) Foie gras au naturel / pulpe de poire tapée / pomme confite & son verre de « Coteaux du Layon » (10cl.)

Cabillaud / pomme terre Ratte du Touquet / crémeux aioli & chips de racines

Noix blanches de saint-jacques à la plancha / « cremosso » chou fleur

 Merlu en tournedos de lard / légumes d'hiver & jus de viande

Mignon de veau braisé lentement / mousseline topinambours & jus réduit

 Paleron de bœuf « Angus » cuit 36H. / « patchwork » carottes & jus de vigne

« Canon » volaille label rouge farci sous la peau / grenailles dorées & jus rôti

« Récré » fromages de chèvre & crème glacée « popcorn / betterave »

« Mille feuille » comté 36 mois & jambon fumé / compote de pomme

(suppl.6€) « Votre Plateau » de fromages affinés par nos soins

 Tout à la pistache / crème prise & glacée, macaron & meringue

 « Nage » d'ananas mariné menthe & citronnelle / tuiles dentelles ananas

« Texture » chocolat / crème de marron / «terre » chocolat & crème glacée chocolat

« Tartelette » mousseline citron / citron confit & sorbet

40€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

56€ (Entrée / poisson / viande /fromage / dessert)

33€ (Entrée / plat / dessert) Menu BIB GOURMAND MICHELIN à choisir parmi les mets marqués 