

La Carte

Les Entrées

Pavé de foie gras poêlé, confiture chicon et rhubarbe, déglacé au vinaigre Balsamique de pomme (1 ;8) et tataki de bœuf	18.50€
Demi-homard sur raviole aux orties, dashi à la citronnelle (2, 1 ;6)	24.00€
Entrée du menu du jour	12.50€
Entrée du menu classique	16.00€

Les Plats

Grande salade de St Jacques, lardons, crevettes, déglacé au vinaigrez balsamique (14,2,10,1)	21.50€
Assiette Océane (Huitres en coquille croustillante, saumon fumé maison, duo de crevettes, perles marine, St Jacques poêlées)	22.00€
(1 ;2 ;4 :7.14 ;)	
Filet de Turbot, goyas de homard et asperges (1.4 ;2.7)	22.00€
Hamburger steak haché frais, oignons, pancetta grillé, comté, confiture de tomate maison (1,10,7)	16.00€
Pavé de Rumsteak Wagyu sur grill japonais, sauce poivre vert et whisky tourbé	28.00€
Cœur de ris de Veau, morilles et asperges (1.7)	28.00€

Les Desserts

Balade en forêt, chocolat grand cru, mousseline foin et miel, émulsion noisette biscuit éponge noix de coco, fruits de saison (1.7,8,3)	12.00€
Coupe de fruits frais, nature, sorbet ou avec du pétillant 1.7)	10.00€
Assiette gourmande (1.7,3,8)	12.00€

Prix net et service compris