

Entrées

Tomate garnie au chèvre, verjus	10€
Gravlax de truite, crème montée aux œufs de poisson	12€
Terrine de cochon et volaille à la pistache	11€

Plats

Nos plats sont servis sans accompagnements

Epaule entière d'agneau du lot, confite, jus serré au poivre	2 personnes, 54€
Queue de lotte au beurre blanc	2 personnes, 56€
Veau façon tournedos, rôti à la pistache & crème de veau	2 personnes, 48€
Côte de bœuf normande aux herbes, béarnaise, 1,2kg	2/3 personnes, 95€
Bar grillé servi Entier & cuit à l'arête, crème de salicorne	2 personnes, 48€

Accompagnements

Belle de Noirmoutier & patate douce, chantilly à l'ail rose	8€
Aubergine Indienne confite au miso	8€
Semoule verte, grenade, pomme, agrumes & herbes	8€
Courgette rôtie, crème de pequillos	8€

Desserts

Pêche fraîche & au sirop, pain de Gênes, glace au lait d'amande, crème montée verveine	12€
Crèmeux & Biscuit au chocolat, glace vanille, crumble Sarrasin & caramel au miso	12€
Biscuit feuilleté & confit de fruit rouge, mousse à l'eau de rose & sorbet framboise badiane	10€

Prix TTC, couverts et service compris.

Un aliment peut en cacher un autre, merci de préciser toute allergie alimentaire