

Les Entrées

<i>Terrine de foie gras d'oie confit à l'huile d'olive</i> <i>Brioche – chutney poire/safran</i>		29.00€
<i>Ravioles de faisan aux champignons des bois</i> <i>Bouillon blanc à la verveine et feuilles de cresson (avec truffes + 15.00€)</i>		25.00€
<i>Salade de homard et artichauts</i> <i>Mayonnaise coraillée - Rougail d'avocat – pamplemousse rose</i>		32.00€
<i>Emincé de bar de ligne mariné et légumes saumurés</i> <i>Jus d'agrumes – crapaudines – algues</i>		26.00€
<i>Les croquettes aux crevettes grises de nos côtes</i>		24.00€
<i>Les Huitres de Gillardeau au naturel sur glace</i>	6 : 26.00€	9 : 38.00€
<i>Les Huitres de Gillardeau gratinées au Champagne</i>	6 : 34.00€	9 : 45.00€
<i>Emietté de crabe tourteau au lait de coco/oseille</i> <i>Curry doux – pommes – choux et nouilles chinoises</i>		27.00€

Les Plats

<i>Selle d'agneau et pastilla (confite 6 heures aux épices)</i> <i>Quinoa/Boulgour – fruits secs – chutney citron confit</i>		32.00€
<i>Escalopines de Ris de veau croustillantes aux morilles</i>		38.00€
<i>Filet de Bœuf Angus Irlandais grillé</i> <i>Jus de carbonnade flamande à la bière de Rochefort <u>Ou</u> béarnaise à l'ancienne</i> <i>Chiconnettes – pommes dauphines</i>		36.00€
<i>Les Quenelles de sandre et homard aux petits légumes</i> <i>Jus de homard parfumé au Noilly Prat et Yuzu</i>		30.00€
<i>Daurade Royale rôtie aux câpres et mandarines</i> <i>Pommes grenailles – salsifis – bouillon de légumes aux algues</i>		32.00€
<i>Noix de Saint-Jacques fraîches au Kari-Gosse cuit à la plancha</i> <i>Potimarron – noisette Cazette – beurre blanc au cidre</i>		34.00€