

Entrées

Aubergine snackée  et son Caviar, émulsion de chèvre “fumé”
à l’huile de Basilic, Sorbet Tomate - Basilic.

OU

Le Foie Gras de Canard  mi-cuit, Pain aux Figues et Amandes (sup. 5,50 €).

OU

Tartare de Melon,  Concombre, Citron vert et Fêta, Jambon Serrano,
Sorbet Melon - Verveine.

OU

Les 6 Huîtres n°3 de Beauvoir sur Mer  ou les 9 (sup. 4,50 €)
ou les 12 (sup. 7,50 €)
accompagnées d’un Beurre aux algues et Citron vert, Vinaigre échalote,
Pain aux Céréales et Citron.

Plats Principaux

Le Poisson de la Criée selon arrivage et cuisiné suivant l’inspiration du Chef :

Duo Rouget Grondin et Truite grillés aux moules,
Riz rouge aux Petits Légumes, Bisque de Crabe.

Les Viandes (provenance France) :

Le Cochon, Epaule et Poitrine confite, Olives et Oignons Crispy, Potimarron,
réduction Balsamique Soja.

OU

Médailillon de Pintade et Canard, Petits Légumes et Grenailles, jus réduit au Thym.

Notre plat végétarien du moment :

Crumble de Tomate  Courgette et Riz rouge, Graines de Tournesol.

Desserts

La Tarte fine aux Pommes, Sorbet Rhubarbe - Fruits rouges.

OU

Délice Chocolat blanc et Citron vert aux Poires, Coeur de Chocolat noir sur Biscuit Diamant.

OU

Autour de la Pêche  Crumble aux Epices, Sorbet Pêche au Vin, Crème fouettée Vanille.