



LES ENTRÉES

TERRE 23 €

Tartare de boeuf à l'italienne,
tartufata, pomme paille

Tatin d'échalotes au foie gras, réduction au Porto

Ravioles de brousse, bouillon de légumes à la noix

MER 23 €

Marinade de maquereau,
fenouil et concombre en pickles, gaspacho vert

Pissaladière de sardines à la réglisse

Ravioles de langoustines, bisque crémeuse et légère

LES PLATS

TERRE 36 €

Tournedos de bœuf "Boston",
écrasé de pomme de terre aux olives et cébettes

Filet de volaille aux morilles,
déclinaison autour de la patate douce

Cèpes en persillade, oeuf parfait, parmesan et roquette

MER 36 €

Tournedos d'ombrine grillé, caviar d'aubergines
brûlées au feu de bois, beurre monté au citron

Filets de rouget barbet farcis de tapenade verte,
ratatouille, jus d'arêtes

Filet de St Pierre, spaghettis de courgettes,
fenouil cru, sauce vierge

Retour du marché 36 €

✓ Cocotte de légumes frais de saison 28 €

SPÉCIALITÉS

Huitres Fines de Claires IGP 18 € les 6 - 36 € les 12

Spécialités à commander 24h à l'avance

Escalope de foie gras de canard poêlé
aux fruits de saison rôtis 28 €

Lasagnes de homard aux pointes d'asperges 48 € / pers
Pour 2 personnes

Spécialités pour 2 personnes

Loup en croûte de sel 45 € / pers

Côte de bœuf 900g 42 € / pers

MENUS

Juste bien : entrée + plat 56 € plat + dessert 49 €

Encore mieux : entrée + plat + dessert 62 €

Petit Loup (enfants de moins de 12 ans) :
plat + dessert + sirop 18 €

Il est préférable de commander les desserts en début de repas.

LES DESSERTS

16 €

Finger Bueno maison : praliné croustillant et ganache noisette

Tuile au citron, feuille de brick, crémeux et sorbet citron

Sélection de fromages

Baba aux fraises

Éclair aux framboises

Dessert du jour