

LES ENTRÉES

TERRE 23 €

Asperges rôties, magret de canard fumé
Rémoulade au piment fumé et caviar de moutarde

Cappuccino jus de veau, vin jaune et foie gras
Ris de veau, morilles et oignons nouveaux

SPÉCIALITÉS

Ravioles de langoustine, bisque crémeuse et légère	23 €
6 huîtres Gillardeau	24 €
Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison rôtis	28 €

MER 23 €

Poireaux d'été rôtis, loup fumé
Rémoulade au raifort et caviar de truite

Cappuccino de bisque de carapaces,
Gambas, tourteau, fenouil, céleri et pomme granny

✓ Asperges ou poireaux rôtis,
disponibles en version végétarienne

Entrée du jour :

LES PLATS

TERRE 36 €

Finger de pintade, craquelin parmesan,
Gnocchi à la tartuffade et pleurotes eryngii, jus corsé

Carré d'agneau
Carpaccio de poivrons grillés, jus d'agneau

Magret de canette grillé,
Houmous de carottes, coulis de mangue aux jalapeños

Plat du jour : 36 €

MER 36 €

Finger d'ombrine, craquelin parmesan,
Gnocchi aux algues et piquillos grillés, jus corsé

Filet de rascasse,
Carpaccio de courgettes grillées, jus d'arêtes

Thon rouge grillé,
Houmous d'avocat, coulis de poivron et jalapenos

SPÉCIALITÉS

✓ Gnocchi aux légumes de saison, vieux Pecorino et huile d'olive maturée 26 €

Poissons, langoustes et homards grillés* Prix du marché

Spécialités pour 2 personnes minimum :

Loup en croûte de sel, sauce vierge* 44 € / pers

Côte de bœuf 900g, sauce béarnaise* 44 € / pers

*à commander le matin pour le soir même

MENUS

Entrée + plat + dessert 65 €

Menu "Retour du marché" 50 €

Entrée du jour + plat du jour

OU plat du jour + dessert du jour

Menu enfant (jusqu'à 11 ans) : 18 €

plat + dessert + sirop

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

LES DESSERTS

Le chocolat - cacahuète :

Chocolat croquant, crumble cacao, mousse légère, praliné cacahuète, sauce cacahuète

L'orange sanguine :

Biscuit agrumes, mousse cheesecake, confit, gel et sorbet à l'orange sanguine

La fraise :

Sablé croquant, crèmeux citron - basilic, fraises marinées, gel et sorbet fraise

16 €

L'exotique :

Dacquoise noix de coco, crèmeux mangue - passion, mousse noix de coco

Dessert du jour :

Sélection de fromages

Certaines spécialités peuvent être soumises à un supplément pour la demi-pension ou la pension complète.

Toutes nos viandes et volailles viennent de l'Union Européenne. La carte des allergènes est disponible à la demande. Prix nets en euros, service compris.