



Carte du Diner



19h00 - 21h30



Pour Commencer ...



Gambas en croustille de Pommes de terre,

Salade de Quinoa, Guacamole et segments d'agrumes, Sauce aigre douce.

17 €

Oeuf Bio cuit à 67°C, Fricassée de coques et palourdes
aux petits légumes, Émulsion de coquillages.

15 €

Duo de Saumon "Label rouge" fumé par nos soins,

Mariné à l'aneth, Crème fouettée au citron confit et Sorbet granny smith.

19 €

Velouté de Panais,

Morceaux de foie gras poêlés, éclats de châtaigne.

14 €



... à Suivre



ORIGINES DE
NOS VIANDES :
FRANCE, UE

Turbot rôti au Basilic servi en cocotte,

Fricassée de légumes d'hiver et Purée de céleri.

36 €

Filet d'omble chevalier aux Écrevisses,

Accord de carottes des sables et cardamome, Jus réduit de bisque.

32 €

Suprême de volaille fermière farci aux champignons,

Gâteau de polenta et Légumes de saison.

24 €

Filet de bœuf Rossini, Brioche maison et jus réduit,

Purée de pommes de terre façon "Robuchon".

36 €

Noix entière de Ris de veau rôtie,

Salsifis glacés au miel de truffe, Crèmeux de topinambours et jus à la truffe.

34 €

Risotto Arborio à la truffe noire Mélanosporum,

Saladine de roquette et Copeaux de parmesan

28 €

Suppléments garnitures

Purée maison

5 €

Mélange de Salade

4 €

Légumes de Saison

7 €

Frites fraîches

6 €



Nos Douceurs

Buffet de desserts maison et gourmandises en tout genre

Laissez-vous tenter autant de fois que vous le voulez...

18 €

