

LA CARTE Ou MENU 62 €

Menu : Entrée – Plat – Dessert

Entrées :

19 €

Les 6 Huîtres

Œuf bio parfait à la truffe, crémeux de chou-fleur à la vanille

Langoustines façon Thai, bouillon aromatique au Miso

Cébettes, menthe, Shitaké, citron confit

Tataki de bœuf façon « Tigre qui pleure »

Crème de cèleri, concassé de cacahuètes, coriandre, Enoki

Plats :

35 €

Filet de bœuf grillé (Env.180Gr)

Echalote, polenta, wok de légumes de saison

Filet de bar sauvage grillé (Env.180Gr)

Fondue et croustillant d'oignons doux des Cévennes

Saint Jacques juste snackées (Env.160Gr)

Poireaux fondants au Beaufort et sabayon

La Sole,

Ecrasé de pommes de terre et lit de jeunes pousses d'épinards mi-cuits

Supp. 18€

Desserts :

14 €

Autour de la fraise

Fraises au basilic, mousse mascarpone, crumble aux graines de courges

Croustillant chocolat, caramel

Paris Brest

Choux craquelin, crème pralinée

Assiette de fromages

Camembert au lait cru, Cabécou, Beaufort, poire fraîche

Les Huîtres :

6 pièces : 19 €

12 pièces : 36 €

Menu enfant (- de 10 ans) 19€

Emincé de bœuf sauté ou filet de poisson du jour

Ecrasé de pommes de terre

Glace vanille