



LA CARTE Ou MENU 62 €

Menu : Entrée – Plat – Dessert

Entrées :

19 €

Les 6 Huîtres de Camargue n°3.

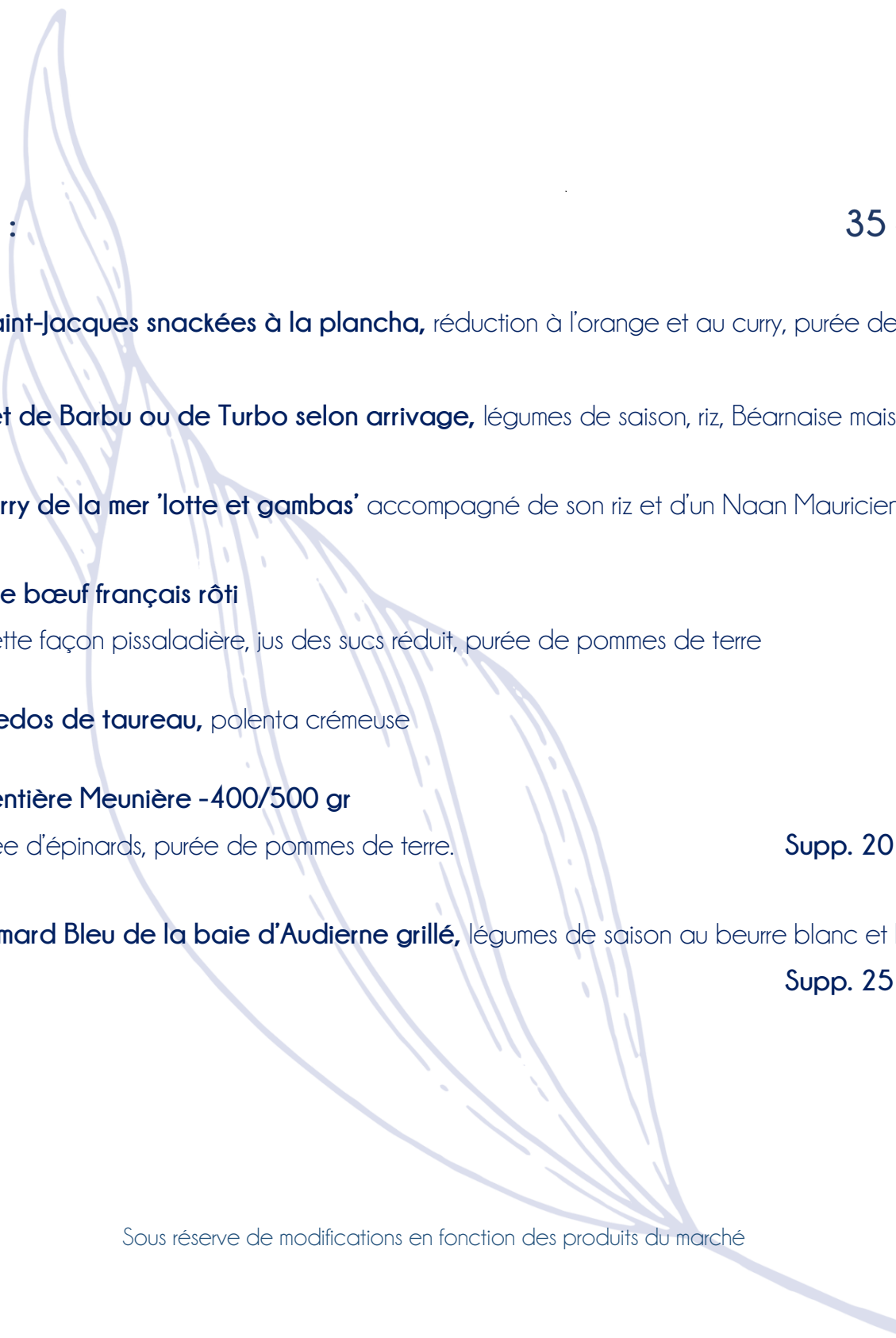
Le Foie gras de canard cuit à basse température, chutney de pommes et brioche rôtie.

Tartare de tomate ancienne confite, ricotta aux herbes, tuile de pain.

Carpaccio de dorade, grenade et vinaigrette au Yuzu, salade d'herbettes

Tataki de veau façon "tigre qui pleure"

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché



Plats :

35 €

Les Saint-Jacques snackées à la plancha, réduction à l'orange et au curry, purée de céleri

Le Filet de Barbu ou de Turbo selon arrivage, légumes de saison, riz, Béarnaise maison

Le Carry de la mer 'lotte et gambas' accompagné de son riz et d'un Naan Mauricien

Filet de bœuf français rôti

Tartelette façon pissaladière, jus des sucs réduit, purée de pommes de terre

Tournedos de taureau, polenta crémeuse

Sole entière Meunière -400/500 gr

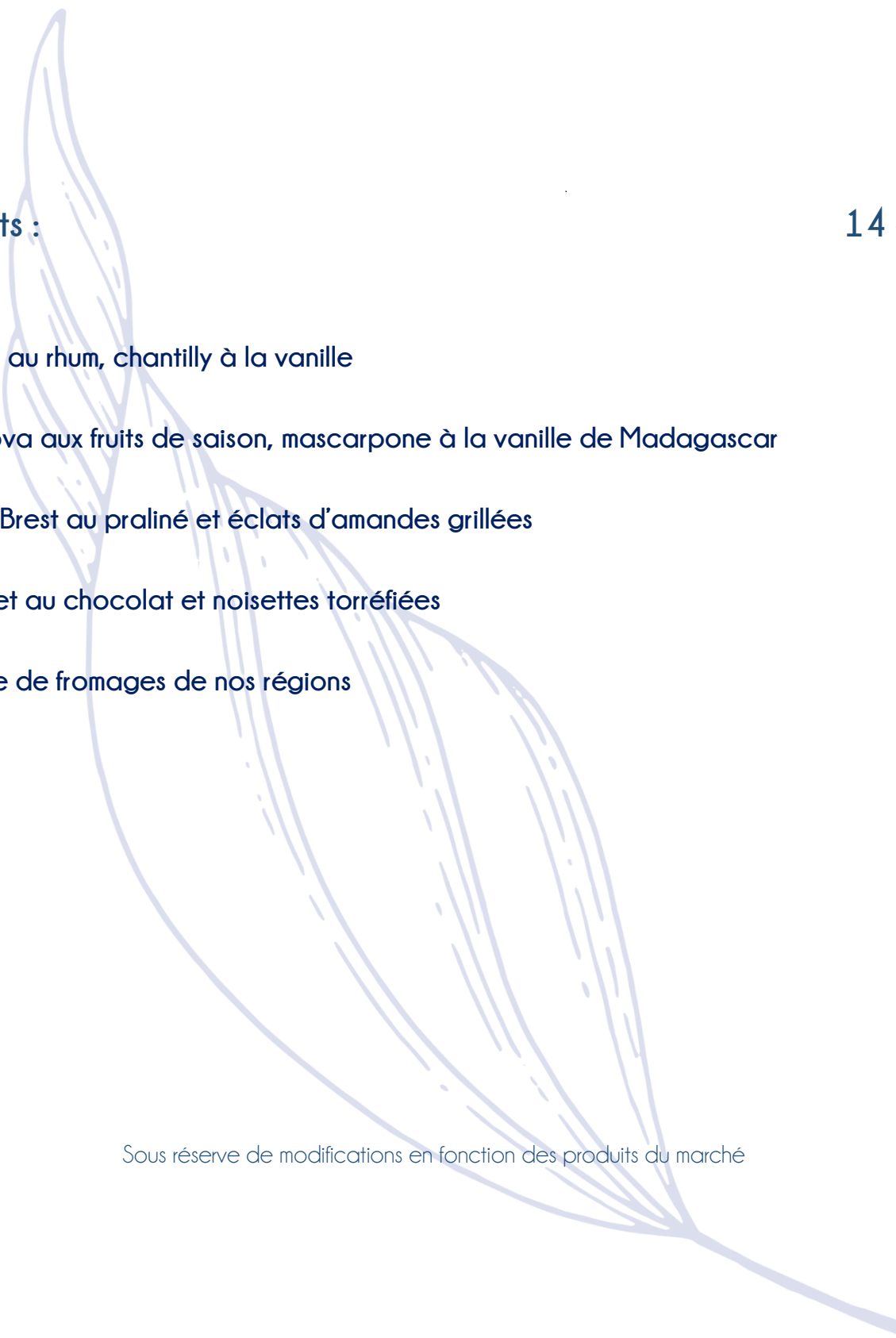
Tombée d'épinards, purée de pommes de terre.

Supp. 20 €

Le Homard Bleu de la baie d'Audierne grillé, légumes de saison au beurre blanc et basilic

Supp. 25 €

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché



Desserts :

14 €

Le Baba au rhum, chantilly à la vanille

La Pavlova aux fruits de saison, mascarpone à la vanille de Madagascar

Le Paris-Brest au praliné et éclats d'amandes grillées

L'Entremet au chocolat et noisettes torréfiées

L'Assiette de fromages de nos régions

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché

Formule enfant (- 10 ans)

19€

Poisson du jour

Ecrasé de pommes de terre et légumes de saison

Pâtes Bolognaises,

Viande de bœuf hachée, oignons et tomates

Suprême de volaille fermière rôti,

Ecrasé de pommes de terre et légumes de saison

2 Boules de glace,

Vanille, Chocolat ou Caramel

Sous réserve de modifications en fonction des produits du marché

