

CARTE

Entrées



Velouté de Potimarron, Chèvre aux Herbes, Mouillette aux Eclats de Marron **17 €**

L'Oeuf Mousseux, Caviar d'Aquitaine, Salade de Pousse **19 €**

Tartare de Saint Jacques à la Grenade & Citron Vert, Huile d'Herbes **21 €**

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Condiment Poire/Gingembre, Brioche à la Farine de Châtaigne **24 €**

Plats



Médaille de Lotte Pané au Gomasio Marin, Crémeux Butternut, Ecume Safranée **25 €**

Noix de Saint Jacques, Corail d'Oursin, Risotto de Riz Vénéré, Huile de Roquette **26 €**

Côte de Veau Basse Température Saisie au Barbecue, Légumes Racine, Jus à la Moutarde Violette **26 €**

Filet de Bœuf Charolais, Patate Douce Crémeuse, Sauce Poivre Vert **29 €**



Boullgur Sauté & Légumes à la Ricotta **20 €**

Plateau de Fromages A.O.P. - **10 €**



Desserts - **12 €**



Moelleux Chocolat, Cœur Fruits Rouges, Glace Noix de Coco

Le Soufflé Chaud au Limoncello, Sorbet Citron

Brioche Perdue Comme un Burger, Glace Snickers

Ravioles d'Ananas Frais, Sorbet Pina Colada

Sabayon de fruits Frais à l'Amaretto, Sorbet Mandarine