

POUR DEBUTER

La courgette

Courgettes rôties au miel, sorbet aux herbes et vinaigrette aux épices douces 30€

Le saumon fumé

Saumon des îles Féroé, légèrement fumé par nos soins 30€

L'œuf



Oeuf parfait, cuit en basse température, coulis de fèves et basilic, et ses crêtons 30€

Le boeuf

Carpaccio de bœuf cuit en basse température, mariné aux câpres, cornichons et moutarde à l'ancienne 28€

MENU enfant 25 €

Jusqu'à 12 ans, (1 plat au choix dans la carte, en petite portion + 1 dessert au choix)

POUR CONTINUER

Les plats

Le maigre

*Filet de maigre de ligne snacké sauce vierge de légumes, courgette, 40€
marinées à la citronnelle*

Le homard

*Homard bleu rôti, sauce aux algues, fricassée de légumes de 40€
saison*

Le ris de veau

*Pommes de ris de veau cuit à la plancha, sauce au Porto, 40€
écrasé de pommes de terre et légumes croquants*

Le Charolais

*Filet de bœuf Charolais, sauce aux truffes, fricassée de 40 €
champignons de saison*

AVANT LES GOURMANDISES

Plateau de fromages frais et affinés des maisons Delin, Gaugry 12€

Brillat-Savarin aux truffes



12€

POUR FINIR, le bouquet final

La vanille

Comme une crème brûlée, sablé noisette et tuile de sésame

15€

Le baba

Baba au Rhum, sirop de rhum et mousse au chocolat

blanc

15€

L'abricot

Mille-feuille abricots rôtis, crème mascarpone et glace au

lait d'amande

15€

Le chocolat

Moelleux au chocolat, cœur coulant framboise, glace

framboise

15€

Les menus

Menu en 3 créations 52€
entrée - plat - dessert

Menu en 4 créations 55€
entrée - plat - fromages - dessert

Menu en 5 créations 65€
entrée - poisson - viande - fromages - dessert

Menu en 6 créations 75€
2 entrées - poisson - viande - fromages - dessert

Menu en 7 créations 85€
2 entrées - poisson - 2 viandes - fromages - dessert

Menu en 8 créations 95€
Laissez-vous guider par le Chef

Menu en 9 créations 105€
Laissez-vous guider par le Chef

L'accord des vins

3 verres de vin 35€

4 verres de vin 45€

5 verres de vin 55€

Chef *Christian Quenel*, Maître Restaurateur, vous propose du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés

Entrée, plat ou plat, dessert 30 €

Entrée, plat, dessert 33€