



La Carte

Les entrées

- Noix de Saint-Jacques marinées en coquille, copeaux de parmesan 19
Tartare de saumon fumé, Saint-Jacques et pommes granny Smith à la crème d'aneth 17
Mille feuilles de homard et queues d'écrevisses, vinaigrette aux agrumes 16
Cassolette d'œufs en meurette à la lie de vin aux lardons et pleurotes 15
Croustillant d'escargots de Bourgogne aux pleurotes, jus au pistou 16
Foie gras de canard mi-cuit maison au vin demi-sec et son verre de Vouvray 24

Les plats

(Toutes nos viandes sont d'origine France)

- Filet de bœuf Charolais à la lie de vin, pommes grenailles et champignons 38
Travers de porc caramélisés au miel et gingembre, pommes pailles 29
Filet de carré d'agneau à la française, tian de légumes au romarin 34
Tourte feuilletée de ris de veau aux morilles, crevettes papillons 36
Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto crémeux au parmesan et truffes 39
Fricassée de calamars en persillade à la crème de chorizo et piment d'Espelette 29
Gambas géantes au piment de Cayenne, riz à la Thaïlandaise 32

Les fromages du jour affinés pour vous 11.00

Les desserts

- Tentation au chocolat blanc et coulis de citron vert 10
Baba au rhum aux fruits confits, crème chiboust 9.50
Crème brûlée froide en cassonade à la pistache 8.50
Vacherin à la vanille et au cassis, coulis de myrtilles 9.50
Tuiles caramélisées aux fruits rouges et amandes, crème à la passion 10
Profiteroles au chocolat avec glace pistache ou vanille 9.50
Assortiment de sorbets et glaces artisanales 8.50

Le Chef vous propose des produits travaillés et faits maison

