

Pour commencer

Arancini à la feta et épinards frais 11,50
Crème de panais au paprika fumé

L'œuf poché façon Meurette 14,50
Poitrine fumée, champignons,
réduction de vin de Bourgogne

**Salade de chèvre chaud
en feuille de brick** 12,90
Mâche, cerneaux de noix, tagliatelles de légumes

Burrata fumée 13,50
Carpaccio de radis blue meat,
graines de courge, condiments d'Asie

À PARTAGER... (OU PAS) :

Foie gras de canard mi-cuit 20,50
Chutney d'abricot et figues, pain brioché

Gravlax de saumon 17,50
Chantilly au citron vert, pickles de chou-fleur,
framboises, balsamique à la fève de tonka

Formule enfant :

Plat à la carte (portion enfant). 13,50
+ sirop + 1 boule de glace

Pour bien finir

Le tiramisu au praliné
Brisures de biscuit à la pistache

L'excellent Cheesecake myrtilles 12,00
Coulis de framboise et pralines roses

La vraie tarte des soeurs Tatin 12,00
Crème glacée vanille de Madagascar,
crème fraîche, Chantilly et coulis caramel

Les Choses Sérieuses

Risotto crémeux :

- **Déclinaison de légumes croquants** 18,90
Crumble de parmesan
- **Noix de Saint Jacques snackées** 26,50
Oeufs de poissons volants

The Fish & chips 19,50
Dos de cabillaud en panure à la bière Volcelest,
frites fraîches, vraie sauce tartare

Magret de canard du Sud Ouest 24,50
Déclinaison de légumes croquants
Mousseline de patate douce, sauce au Porto

Tartare de Bœuf du Limousin 22,50
Préparé minute, salade mélangée, frites fraîches

**Blanquette de légumes
au lait de coco** 18,50
Arancini au vieux parmesan et jeunes pousses

Bavette d'Aloyau Angus, 23,90
frites fraîches & salade
Échalotes confites au beurre

Retour de la Criée 26,50
(poisson selon arrivage)
Cuisiné à la vapeur d'herbes douces ou à la plancha,
Déclinaison de légumes caramélisés, vierge de fruits

Foie de veau caramélisé à la plancha 25,00
Écrasé de pommes de terres au beurre demi-sel
Caramel au vinaigre de framboise, duxelles de champignons

La crème brûlée vanille de Madagascar 11,00
et fève tonka

Le Café/thé très Gourmand 12,00
ou Champagne ou Rhum gourmand 18,00

Les Glaces et sorbets
Maître artisan glacier Gérard Cabiron
3 boules au choix avec chantilly 9,00
La boule 3,00