

Les Entrées

Foie d'oie mi-cuit à la fleur de sel et kumquats confits	21 €
Gambas rôties, parmentier de haddock et chicon rouge	20 €
St Jacques juste saisies, lit de guacamole de mâche, quinoa rouge	24 €
Eventail de homard à la plancha, minestrone de fruits exotiques au gingembre	25€
Saumon fumé maison, bulgare à l'harenga et blinis de céréales	19 €

Les Poissons

"Tous nos poissons sont de pleine mer"

Bar rôti sur peau, ravioles de crustacés à la crème de langoustine	26 €
Turbot doré à la plancha, tagliatelles maison aux algues, jus de coquillages	32 €
Filet de sole grillé, jus émulsionné au yuzu, écrasé d'amandine à l'huile de pistache	29 €
Homard bleu entier grillé, crème d'oursin	34 €

Les Viandes et Volailles

Rognon cuit entier, lasagnes d'épinards à la tomate confite	24 €
Filet de bœuf grillé à la moelle, pommes Darphin au céleri rave	31 €
Côte de bœuf irlandais juste grillée, sauce béarnaise (2 personnes)	58 €
Mignon de veau et foie d'oie rôti, vieux balsamique de Modène	29 €

Les Fromages

Sélection de notre Maître Affineur Jacky Quesnot sur chariot	9 €
--	-----