

La carte/Menu

Tous nos plats sont faits maison, il peut donc arriver que nous soyons en rupture sur un produit de part leur fraîcheur et leur quantité, merci pour votre compréhension

Menu 35 € Entrée + Plat + Dessert
Formule 30€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert (voir rubrique Menu)

Entrée

- Crispy de volaille / espuma de pomme de terre / poivronnade crémeuse au piment mirasol (Menu) 11,50€
- Maquereau au vinaigre style gravlax / rémoulade de céleri-Granny smith à la bergamote / concombre (Menu) 11,50€
- Foie gras poêlé (France) /compoté de rhubarbe/ châtaigne amazonienne 15,50€
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/cancha serrana toasté 12,00€
- Terrine de foie gras (France) /chutney pomme mangue 14,00€

Plat

- Poisson selon l'arrivage/ fenouil- miel -citron cédrat / écume à l'orange (Menu) 19,50€
- Cuisse de canette (France) confite / gnocchis à l'ail des ours /petit pois / jus de viande au porto (Menu) 19,50€
- Pièce d'agneau (Irlande) / manioc façon dauphine / champignon shiitake / chorizo 24,00€
- Cochon (France) 16h "**Plat Signature de Chef**" perles de Noirmoutier/sauce aux épices/haricots verts frais 23,00€
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/cancha serrana toasté 23,00€
- Saint Jacques (France) snackées / polenta /pak choï / jus Noilly Pratt -Vanille de Madagascar 26,00€

Dessert

- Pavlova / framboise -poivron rouge/ huile d'olive extra vierge / ganache ivoire-vanille (Menu) 10,50€
- Crémeux de citron/ biscuit corn flakes-praliné / sorbet basilic Thaï-citron (Menu) 10,50€
- assiette des 3 sorbets/glaces maisons (Menu) 10,50€
- Café ou Thé Gourmand 13,50€

Fromages

- Assiette des 3 fromages (Crèmerie Schuman) 11,50€