



NOS ENTRÉES



Nos Huîtres (*Creuses n°3*) «*Pain de Seigle et Beurre Demi-Sel*»

Les 6 Huîtres **17,50 €** Les 9 Huîtres **22,50 €**

Les 12 Huîtres **33,00 €** (*Supplément de 3,00 € pour le Menu à 45,00 €*)

Le Marbré de Foie Gras **23,00 €**

Pommes confites, confiture de figues et gelée de choux rouge

Le Velouté de Cèpes **18,00 €**

Espuma de persil plat, éclats de pain d'épices et dés de poitrine rôtis

«Osez» le Tartare d'Huîtres au Wakame **24,50 €**

Sur son marbré de foie gras

Les Escargots de Bourgognes sautés à l'ail **18,00 €**

Flan de panais, mousseline de butternut et châtaignes torréfiées

La Trilogie de Foie Gras **26,50 €**

Le marbré, le Osez, le toast pain d'épices foie gras mangue et chips serrano (*Supplément de 3,00 € pour le Menu à 45,00 €*)



NOS POISSONS



Le Pavé de Saumon snacké

24,00 €

Polenta crémeuse, beurre blanc de clémentine et pistaches torréfiées

La Sole Meunière aux amandes effilées

51,00 €

(Supplément 10,00 € pour le menu à 45,00 €)

Les Queues de Gambas poêlées

26,00 €

Gratin de poireaux crémeux au reblochon, huile de crustacés corsé



Les Cuisses de Grenouilles

sautéées à l'ail noir

23,00 €

Mousseline de panais et éclats de châtaignes grillées



NOS VIANDES



La Côte de Bœuf maturée grillée **35,00 €**

fleur de sel, cébette, frites maison et salade (supplément 5 €)

Le Magret de Canard rôti **25,00 €**

Condiment d'agrumes et herbes fraîches, frites maison

Le Médailon d'éfiloché d'Agneau **27,00 €**

confit 7 heures, sauce morilles, frites maison

Le Jarret de Porc confit **23,00 €**

Sauce cacahuètes, écrasé de patate douce au gingembre

Le Filet de Bœuf grillé à la fleur de sel **29,00 €**

Frites maison

Le Filet de Bœuf au jus de truffe **31,00 €**

Frites maison (Supplément de 3,00 € pour le Menu à 45,00 €)

ORIGINE DES VIANDES

Porc : France

Bœuf : France, Pays-Bas, Allemagne

Côte de Bœuf : Grande Bretagne

Canard : Bulgarie

La liste des allergènes est disponible sur demande



NOS DESSERTS



La Crème brûlée des îles **9,50 €**

parfum tonka

La Valrhona **9,50 €**

Curd hibiscus, glace cœur de Guanaja, Terre de Chocolat, Framboises fraîches

Le Macaron Praliné **9,50 €**

Insert mangue



Le Palet de Chèvre frais **9,50 €**

Chutney de figues, sucrine et huile herbacée

MENU ENFANT 13,00 €

(jusqu'à 10 ans)



Steak haché *Ou* Pavé de Saumon
Accompagnement : Frites Maison
Ou Riz *Ou* Légumes



Crème Brûlée
Ou
1 Boule de Glace au Choix

(Pour tout repas partagé, prix de la servitude : 3,50 €)

La liste des allergènes est disponible sur demande