



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
sautées à l'ail noir 23,00 €

Mousseline de panais et éclats de châtaignes grillées



NOS VIANDES



La Côte de Bœuf maturée grillée	35,00 €
<i>fleur de sel, cébette, frites maison et salade (supplément 5 €)</i>	
Le Magret de Canard rôti	25,00 €
<i>Condiment d'agrumes et herbes fraîches, frites maison</i>	
Le Médaillon d'éffiloché d'Agneau	27,00 €
<i>confit 7 heures, sauce morilles, frites maison</i>	
Le Jarret de Porc confit	23,00 €
<i>Sauce cacahuètes, écrasé de patate douce au gingembre</i>	
Le Filet de Bœuf grillé à la fleur de sel	29,00 €
<i>Frites maison</i>	
Le Filet de Bœuf au jus de truffe	31,00 €
<i>Frites maison (Supplément de 3,00 € pour le Menu à 45,00 €)</i>	

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