



- MENU DÉJEUNER -

Servi les midis du lundi au vendredi

49€ 2 services – 55€ 3 services

Tomates anciennes, burrata relevée au vinaigre de barolo

Fine crème de petits pois, caillé de brebis, croutons dorés et sucrine

Dos de cabillaud rôti sur la peau, fine piperade aux olives taggiasca, sauce

vierge

Poitrine de canard de Challans rôtie aux abricots, galette de polenta au romarin

Panna cotta aux fruits rouges

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille

~ Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon nouvel arrivage ~

~ Demandez notre pain sans gluten ~

Prix net TTC, service inclus – tous nos plats sont réalisés maison à partir de produits bruts



- ENTRÉES -

Marbré de foie gras de canard, gelée au vin rouge 32€

Ravioles de langoustines, bisque de crustacés 40 €

Rémoulade de tourteau à l'aneth, sauce fleurette citronnée 31€

- PLATS -

Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et péquillos 49€

Pigeon des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis 55€

Côte de veau fermier rôti, légumes de saison à la sarriette 50€

- DESSERTS -

Saint Marcellin de la Mère Richard 13€

Soufflé chaud au Grand Marnier 15€

Le traditionnel millefeuille, crème légère à la vanille 14€

Panna cotta aux fruits rouges, sorbet basilic 15€



- LE MENU DEGUSTATION 140€ -

Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)

Fine crème de petits pois, caillé de brebis, croutons dorés et sucrine

Marbré de Foie Gras de canard, gelée de vin rouge

Raviole de langoustine, bisque de crustacés

Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et péquillos

Pigeon des Landes cuit en feuilleté, sauce salmis

Soupe de fruits rouge, sorbet basilic

Traditionnel Millefeuille crème légère à la vanille