

CARTE GOURMANDE

Pour démarrer

Nems de daurade et de homard, herbes fraîches, sauce aigre douce	26€
Traditionnelle soupe de poissons de roche, fromage, rouille et croûtons	20€
Mon foie gras de canard mi-cuit, boule de brioche	28€
Tartare de saumon mariné à la betterave et au gingembre	22€

Poissons et viandes

Médaille de lotte façon bourride, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive	45€
Risotto « The green » courgette, basilic et plancton	35€
Homard bleu (500gr / pièce), rôti au beurre, linguine au safran	65€
Turbot aux girolles, polenta crémeuse, légumes du moment	42€
Filet de bœuf, gratin de Papa et petits légumes, jus court	45€

Côté sucré

Assiette de fromage du moment, jeunes pousses	13€
Duo crémeux mangue et passion	14€
Véritable baba au rhum, crème mi-montée à la vanille	14€
Entremet glacé aux éclats d'amandes torréfiées	14€
Mille-feuille aux fruits, sorbet	14€

LES MENUS

MENU GOURMET A 45€

Tatare de saumon mariné à la betterave et gingembre
Filet de daurade au four, accompagnement du moment
Pavlova gourmand à la figue du jardin, glace à la vanille

MENU GIRELLES A 70€

Confectionnez votre menu en choisissant dans notre carte
Une entrée, un plat et un dessert
Supplément de 20€ avec le homard

MENU ENFANT A 17€

Une volaille ou un poisson et un dessert avec une boisson

PAUSE DEJEUNER A 29€

Du mardi au vendredi, midi uniquement, hors jours fériés
(Formule complète en quantité limitée et non modifiable, uniquement sur réservation)

Sélection de notre Chef
Entrée - Plat - Dessert
Verre de vin

Tous nos prix s'entendent en TTC et net de service