

Menu Gourmet 50 €

Mise en bouche

* * *

Gravlax de maigre aux baies passions, pomme et yuzu

ou

Velouté de potimarron, oeuf parfait, praliné de cèpes

* * *

Rosace de daurade, risotto au champagne et petit pois, beurre blanc vanillé

ou

Filet mignon mariné au miel de romarin, lentille verte et carotte

* * *

Macaron, crémeux citron, sorbet mandarine,

Formule du midi

Hors week-end

Sur la base de notre menu gourmet ci-dessus :

- Plat + Dessert 35 €
- Entrée + Plat 40 €

Menu enfant 21 €

Pièce de viande ou filet de daurade, linguine

* * *

Deux boules de glace au choix.

Nos Menus

Chaque menu comprend	GIRELLES	75 €
Une entrée au choix	HOMARD	90 €
Un plat selon le menu choisi	LANGOUSTE	100 €
Un fromage ou un dessert au choix	LIEVRE	100 €

Pour commencer

Nems de daurade et de homard, herbes fraîches, sauce aigre-douce	26 €
Soupe de poissons de roche, rouille, croûtons, fromage râpé	22 €
Foie gras de canard, chutney de figues et pommes, brioche au pavot	26 €
Tartare de thon rouge, maracujá et combava, tuile aux graines	23 €
Œuf cocotte, crémeux aux girolles, cuisson à table	22 €

Poissons, viandes & crustacés

Dos de turbot, risotto crémeux au citron, croquant de parmesan	45 €
Pavé de loup, purée de carottes, petits légumes, sauce safranée	45 €
Filet de bœuf, gratin de "papa", sauce foie gras, girolles poêlées	45 €
½ Homard bleu, risotto au safran et jus de crustacés	60 €
½ langouste, linguines au jus de crustacés	70 €
Lièvre à la royal, garniture selon le marché	65 €

Côté sucré

Assiette de fromages affinés, miel de châtaignier	14 €
Dôme au chocolat noir, biscuit diamant, chantilly, glace café	14 €
Entremets poire, sorbet et poire pochée à la liqueur de thym	14 €
Tarte fine aux pommes, glace à la vanille	14 €
Baba au rhum, crème montée et rhum à la vanille	14 €