

Carte

Entrées

- Œuf parfait bio et sa poêlée de cèpes ☞..... 17 €
- Burratina crémeuse, trilogie de tomates et sauce au pistou ☞V14 €
- Saumon gravlax sur lit de quinoa, crème d'aneth, chips tapioca, coulis d'agrumes ☞.....14 €
- Huitres spéciales de **Normandie** « Viking Marée » n°3, Médaille d'or 2020 Les 6..... 18 €

Plats

- Magret de canard du **Sud-Ouest**, rôti, sauce au miel, émulsion de carottes ☞..... 28 €
- Carré d'agneau rôti et sa farandole de légumes de saison ☞.....38 €
- Belle noix d'entrecôte d'**Argentine**, pommes grenaille, beurre d'échalote ☞36 €
- Salade végétarienne, copeaux de Comté ☞V 15 €
- Pavé de Saumon d'**Ecosse** « label rouge » à l'unilatéral, écrasé de pommes de terre, tomates fraises ☞.....25 €
- Risotto aux coquillages (coques, moules d'Espagne, palourdes et amandes) et asperges vertes ☞ 28 €

Desserts

- Sphère duo de chocolats, crème pralinée, cœur framboise ☞V14 €
- Crème brûlée à la vanille de **Madagascar**, fruits de saison ☞V14 €
- Cheesecake au citron vert, gelée de fruits rouges ☞V12 €
- Assortiment de fromages affinés (St Marcellin, St Nectaire fermier, camembert au lait cru, Comté)14 €

V convient aux végétariens
☞ les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Carte

Starters

Perfectly cooked organic egg and stir-fried boletus mushrooms ㊦.....	17 €
Creamy Burratina, trilogy of tomatoes, basil sauce ㊦V	14 €
Salmon gravlax, quinoa, dill cream, citrus fruit coulis, tapioca chips ㊦ ..	14 €
Special oysters from Normandy “Viking Marée” n°3, Gold Medal 2020 For 6	18 €

Main Course

Duck breast fillet from South-Western France , roasted, honey sauce, carrots emulsion ㊦.....	28 €
Roasted rack of lamb and its mix of crisp seasonal vegetables ㊦	38 €
Rib steak of beef from Argentina , new potatoes, shallot butter ㊦.....	36 €
Veggie salad with Comté cheese ㊦V	15 €
Thick slice Salmon from Scotland , cooked on one side, mashed potatoes, strawberry tomatoes ㊦.....	25 €
Risotto with shellfish (cockles, mussels, clams, dog cucukles) and green asparagus ㊦...	28 €

Desserts

Two chocolates sphere, praline cream, raspberry heart ㊦V	14 €
Crème brûlée flavoured with vanilla from Madagascar , season's fruits ㊦V	14 €
Cheesecake flavoured with citrus, red berries jelly ㊦V	12 €
Assortment of cheeses.....	14 €

V suitable for vegetarians
㊦ « homemade » dishes are prepared and cooked in-house from raw products

